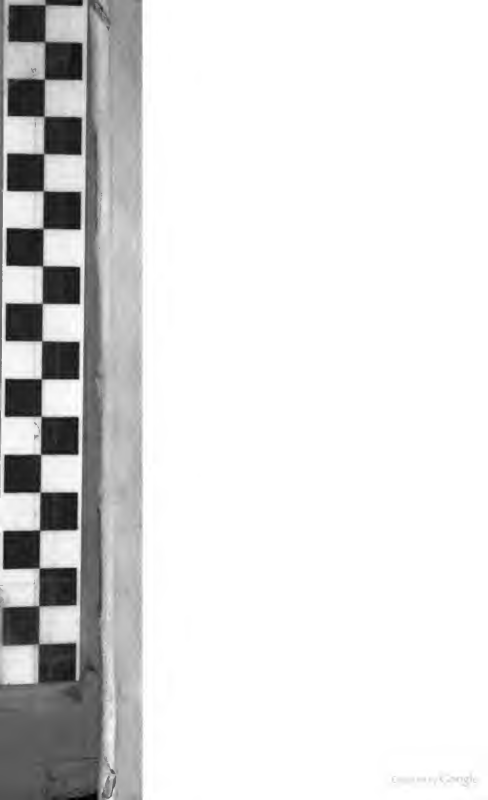

U-HAD
RAI
DES AR
RUTIE
1
NAZIONALE




BIBLIOTECA NAZIONALE VITT. EMANUELE ROMA
1





TRAITÉ
DES
ARBRES
FRUITIERS.

TOME PREMIER.

Le



TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS,

CONTENANT

LEUR FIGURE, LEUR DESCRIPTION, LEUR CULTURE, &c.

PAR M. DU HAMEL DU MONCEAU,

De l'Académie Royale des Sciences ; de la Société Royale de Londres ; des Académies de Pétersbourg, de Palerme & de l'Institut de Bologne ; Honoraire de la Société d'Edimbourg, & de l'Académie de Marine ; Associé à plusieurs Sociétés d'Agriculture ; Inspecteur général de la Marine.



TOME PREMIER.





A PARIS,

Chez DESAINT, Libraire, rue du Foin.

M. DCC. LXXXII.

PRÉFACE.

ETUDIER les Ouvrages du Créateur, contempler l'admirable ſpectacle de la Nature, eſt une occupation bien digne de l'homme qui penſe. Dans quelque point de vue qu'il ſe place, il n'apperçoit rien qui ne mérite ſon attention, rien qui ne le conduiſe à faire des réflexions utiles. Mais dans la variété infinie d'objets qui compoſent cet immenſe tableau, ceux qu'on nomme de premiere néceſſité doivent le toucher plus que tous les autres; tels ſont les Bleds, la Vigne, les Bois, les Beſtiaux, reſſources principales pour ſa vie, ſa sûreté, & même ſes plaiſirs.

Outre ces objets précieux, la Nature lui en offre d'autres, qui, ſans être auſſi intéreſſans, peuvent arrêter ſes regards & mériter ſes ſoins. L'agrément & l'utilité des Arbres fruitiers, doivent leur aſſurer le premier rang dans cette claſſe. A leurs fleurs, l'un des plus beaux ornemens des Jardins au Printemps, ſuccedent les fruits qui ſont la partie la plus brillante des richeſſes de

l'Eté & de l'Automne. Pendant toute l'année ils fourniſſent nos tables de mets d'autant plus agréables qu'ils flattent & réveillent le goût, à la fin des repas les plus ſomptueux & les plus recherchés. Le parfum, la fraîcheur, la ſaveur, la délicateſſe des bons fruits ſont des qualités avouées de tout le monde : mais pluſieurs prétendent que l'uſage en eſt dangereux, & que, pour être ſervi dans des vaſes précieux, cet aliment n'en eſt pas moins contraire à la ſanté ; qu'étant froid, il produit dans l'eſtomach des crudités qui troublent les digeſtions, font un mauvais chyle, & occaſionnent des fievres opiniâtres, & ſouvent vermineuſes. J'ai rapporté dans mes Obſervations Botanico-Météorologiques des faits bien conſtatés qui déchargent les fruits de ces accuſations, & pluſieurs célebres Médecins les ont pleinement juſtifiés des reproches, qui ne doivent tomber que ſur l'intempérance de ceux qui, s'abandonnant à leur appétit, en uſent ſans modération. Si je n'étois retenu par les bornes d'une Préface qui ne peut être trop courte, je démontrerois facilement que cette nourriture délicieuſe, & unique

de nos premiers peres, n'eſt devenue nuiſible, que parce que l'homme s'y livre ſans réſerve.

Je n'ai garde cependant de conſeiller à tout le monde indiſtinctement de manger de toutes ſortes de fruits. Sur cet aliment comme ſur tout autre, chacun doit déterminer d'après ſa propre expérience l'uſage qu'il en peut faire, tant pour la quantité, que pour l'eſpece. Mais auſſi il ſeroit inconſidéré de vouloir proſcrire ſans reſtriction tous les fruits de deſſus nos tables : j'en appelle à tous les âges & à tous les Peuples qui ont conſtamment recherché les fruits. L'aſſurance de leurs ſuffrages, autant que le goût que j'ai pour les bons fruits, m'a porté dans le temps même où j'étois occupé des objets de la premiere néceſſité, la culture des Terres, la conſervation des Grains, le rétabliſſement des Forêts, &c. (a) à raſſembler dans nos Jardins les meilleures eſpeces d'Arbres fruitiers, à les décrire, à les faire deſſiner par les plus habiles Artiſtes dans

(a) Les Elémens d'Agriculture, 2 vol. in-12; le Traité de la Conſervation des Grains, 2 vol. in-12. & le Traité des Bois & Forêts en 8 vol. in-4°.

la vue de composer l'Ouvrage que je donne aujourd'hui au Public : mais les grands frais qu'exigeoient les Gravures, me firent abandonner ce projet, & ces matériaux sont restés comme oubliés dans mon Cabinet pendant plus de vingt ans. Enfin les ayant fait voir à un Amateur (a) rempli des mêmes vues & occupé des mêmes objets, il espéra pouvoir les mettre en œuvre; les difficultés qui m'avoient arrêté ne lui parurent point insurmontables. Je ne lui dissimulai pas que diverses occupations importantes ne me laissoient que peu de temps à donner à cet Ouvrage; mais son zele l'engagea à m'offrir de travailler de concert avec moi pour finir les descriptions & les desseins imparfaits, & pour ajouter ce qui manquoit des uns & des autres, se proposant de me mettre en état de m'acquitter avec le Public des engagemens que j'avois pris de donner ce Traité qui complette celui des Arbres & Arbustes.

Les Planches ont été exécutées par les Graveurs les plus habiles en ce genre; & quoiqu'on apperçoive différentes manieres dans les hachures, parce que l'Ouvrage étoit

(a) Le Berriays.

trop considérable pour être fait par une même main, cependant elles ont été portées à un degré de perfection que l'on voit dans peu d'Ouvrages; ce qui a déterminé les Libraires à n'épargner ni soins, ni dépenses pour qu'il n'y eût rien à desirer à la partie typographique de ce Traité, dont nous allons rendre un compte abrégé.

En examinant la plupart des Vergers & des Espaliers plantés d'Arbres fruitiers, on est surpris qu'un objet aussi intéressant soit si éloigné de sa perfection, principalement pour le choix des especes, & même pour leur culture.

A l'égard du choix des especes, les uns plantent des Arbres pour tirer un revenu de leurs fruits : ceux-là ne prenant conseil que de leur intérêt, donnent la préférence aux fruits qui sont précoces ou fort gros; ces deux qualités étant plus avantageuses pour la vente que la délicatesse des fruits, elles déterminent leur choix; & on ne peut les en blâmer, puisqu'ils prennent le moyen le plus propre à remplir leurs vues. D'autres plantent des Arbres pour leur usage particulier & la fourniture de leur maison : ceux-ci reglent souvent le nombre des especes qui

doivent entrer dans leurs Jardins, d'après la Quintinye, qui s'est proposé d'établir son choix sur le mérite & la bonté des fruits de chaque genre. Cependant, en suivant les conseils de ce célebre Auteur, on mettroit dans un même Verger soixante-cinq Ambrettes, autant d'épines d'hiver, soixante-dix Echasseris, tous fruits médiocres; & seulement vingt-quatre S. Germains, qui est un fruit bien supérieur à ceux que nous venons de nommer. Plusieurs Propriétaires se décident aussi par leur goût particulier, qui souvent n'est pas le plus général; mais quand on travaille pour soi, on doit être maître de suivre son inclination. D'autres enfin s'en rapportent entiérement à leur Jardinier, qui souvent remet la décision au Pépiniériste qu'il a affectionné; & celui-ci plus occupé de son débit que de l'avantage du Propriétaire, fournit les especes qu'il a le plus abondamment dans ses Pépinieres.

Laissant à part ces motifs d'un intérêt personnel, il faut convenir qu'il ne seroit pas aisé, même à celui qui auroit fait une étude suivie des fruits, de donner de bons conseils à qui voudroit faire un plan considérable; car le goût est une sensation personnelle &

libre à laquelle on ne peut impofer de Loix: ainſi chacun eſt autoriſé à donner la préférence à un fruit ſur un autre. Les uns ſe déclarent pour les fruits fondans, tandis que d'autres aiment mieux les caſſans. Cependant il y a des fruits qui, indépendamment des goûts de fantaiſie, méritent la préférence ſur tous les autres. Cela étant, il ſemble qu'on pourroit établir comme une regle générale de faire choix des bons plutôt que des médiocres. Quelque naturel que cela paroiſſe, nous oſons dire que cette regle eſt ſuſceptible de reſtriction. En effet celui, par exemple, qui ne planteroit que des Fraiſiers des Bois, des Ceriſiers de Montmorency, des Pruniers de Dauphine, des Pêchers de groſſe Mignonne, des Poiriers de Beurré, &c. auroit les fruits communément réputés les meilleurs; mais tous les ans il éprouveroit de longues diſettes, & rien n'eſt plus contraire à la bonne économie que de ſe fournir avec profuſion pendant quelques mois des fruits les plus excellens, & de reſter au dépourvu le reſte de l'année. Il paroît plus raiſonnable de ſe ménager une ſucceſſion de fruit, de ſorte que ſi l'on n'eſt pas toujours dans l'abondance jusqu'au ſuperflu, on ne ſoit jamais dans

l'extrême indigence. Ainsi comme il n'est pas possible d'avoir pendant toute l'année d'excellens fruits, il faut faire ensorte que les médiocres ne manquent point. C'est-là dispenser avec intelligence les dons de la Nature; & le moyen de s'assurer de ces ressources, est de planter les especes & les variétés d'Arbres dont les fruits se succedent, depuis les plus précoces jusqu'aux plus tardifs, faisant ensorte de proportionner le nombre de chaque espece aux besoins de la saison où elle mûrit. Une plantation ne remplit donc point du tout son objet, lorsque trop nombreuse en Arbres, dont les fruits concourent pour le temps de la maturité & ne produisent qu'une abondance momentanée, elle manque des especes dont les fruits se conservent jusqu'aux nouveaux. Elle est encore incomplette, lorsqu'elle n'est composée que des plus excellens fruits de chaque saison; parce que ces fruits, ordinairement délicats, étant sujets à manquer, il faut suppléer à ceux-là par des fruits de moindre qualité, mais qui donnent plus abondamment & plus constamment. D'ailleurs il faut du fruit pour les compotes & les confitures; or ce ne sont pas toujours les fruits les

plus agréables à manger cruds qui réussissent le mieux dans le sucre. Une compote de Griottes ou de Poires de S. Germain ne seroit pas préférée à une compote de Cerises communes ou de Poires de Martin-sec. De même les confitures d'Abricots-Alberge & de Mirabelles sont plus estimées que celles de gros Abricots & de Prunes de Dauphine.

Ces défauts très-communs dans les plantations, viennent de ce que la plupart des Propriétaires ne connoissent point assez toutes les especes d'Arbres pour faire eux-mêmes un bon choix. Peu de Jardiniers même les connoissent suffisamment, & il n'y en a presque aucun qui se donne la peine de les rassembler dans les Jardins de leurs Maîtres.

C'est principalement pour faciliter & répandre cette connoissance que nous avons entrepris notre Traité des Arbres fruitiers. Nous ne nous sommes point proposés d'y faire une longue énumération de tous les fruits bons, médiocres & mauvais. Nous en avons exclus toutes les Poires & Pommes à Cidre, & tous les raisins qui ne sont propres que pour faire du Vin. Les fruits de table sont seuls la matiere de ce Traité; & quoiqu'entre ceux-ci même, nous ayions

fait un choix des meilleurs especes, & que nous en ayions omis un grand nombre qui sont plus connues qu'elles ne méritent de l'être, nous ne conseillons à personne de cultiver toutes celles dont nous faisons mention; quelques-unes n'étant que des fruits de fantaisie, d'autres ne réussissant que dans certains climats ou dans certains terreins, & d'autres n'étant propres qu'à diversifier le coup d'œil d'un Verger ou d'une Fruiterie: mais il a été nécessaire de rendre cette collection assez nombreuse, pour satisfaire à tous les goûts, & suffire à tous les usages qu'on peut faire des fruits.

Observer dans toutes les Saisons de l'année plus de trois cens variétés d'Arbres; épier & saisir le moment où chacune de leurs productions est au point qui peut établir leur caractere; prendre les dimensions de ces productions, en examiner la forme, la couleur, la saveur, les différences qu'elles reçoivent de l'âge, de la force, de l'état des Arbres, de la nature du terrein, de l'exposition, de la température de l'air; distinguer les caracteres constans des accidentels; tels sont les objets de notre travail, dont la longueur & les détails ne nous ont

point rebutés, étant ſoutenus par le deſir de faire un Ouvrage utile au Public, & comptant que nos obſervations lui procureront des connoiſſances auſſi diſtinctes qu'elles ſont néceſſaires. Cette entrepriſe offroit bien des difficultés à ſurmonter ; les remarques ſuivantes les feront appercevoir.

1°. Chaque Arbre a un port &, pour ainſi dire, une façon d'être qui lui eſt particuliere; elle eſt ſans contredit le réſultat des caracteres qui diſtinguent un Arbre des autres ; un Connoiſſeur les apperçoit, il en eſt frappé ; mais ces petites différences ne peuvent être rendues ſenſibles, ni par les figures, ni par le diſcours. Celui qui les apperçoit ne peut même les expoſer à un autre d'une maniere bien décidée.

2°. Les bourgeons des Arbres ſont bien diſtinguer un genre d'un autre, un Poirier d'un Prunier, & même quelques variétés, une Virgouleuſe, par exemple, d'une Bergamotte Craſanne ; mais il y a un nombre de variétés où ces différences ſont ſi peu conſidérables, qu'on peut plutôt les regarder comme des caracteres négatifs, qui indiquent quelle variété ce n'eſt pas, que comme des caracteres poſitifs qui déſignent

précisément telle ou telle variété. Les Jardiniers, sur-tout ceux qui s'adonnent à la culture des Pépinieres, assurent que le bourgeon leur suffit pour connoître presque tous les Arbres, principalement les Poiriers. Il est possible qu'ils les connoissent dans les Jardins ou dans les Pépinieres qu'ils cultivent, parce que les caracteres des bourgeons varient rarement dans le même terrein. Cependant nous avons vu plusieurs fois d'habiles Pépiniéristes se tromper sur des variétés d'Arbres fruitiers, qui avoient été tirés peu de jours auparavant de leurs Pépinieres. Nous convenons qu'un Pépiniériste, qu'on peut comparer au chef d'une nombreuse famille, vivant au milieu de ses Arbres qu'il voit naître & s'élever, qu'il a plantés, greffés, formés, &c. doit les connoître, même indépendamment de leurs bourgeons, quoiqu'ils puissent lui aider à distinguer plusieurs especes; mais on peut assurer qu'il est impossible pour le Pêcher & très-difficile pour les autres genres, d'établir, sur la seule inspection des bourgeons, des caracteres distinctifs, au moins pour le plus grand nombre des variétés d'Arbres fruitiers : & l'incertitude augmenteroit si les bourgeons

avoient été pris dans différentes Pépinieres, car le terrein, l'expoſition, l'âge, la vigueur des Arbres, les divers ſujets ſur leſquels ils ont été greffés, toutes ces circonſtances occaſionnent des différences qui jettent les plus grands Connoiſſeurs dans des embarras dont ils ne peuvent ſe tirer.

3°. Les boutons par leur groſſeur, leur forme & celle de leurs ſupports, préſentent quelques différences aſſez ſenſibles pour faire connoître pluſieurs variétés, comme eſt, par exemple, la Reine-Claude, qui a des ſupports plus gros qu'aucune autre eſpece de Prune. Mais ces différences ſont trop peu conſidérables dans beaucoup d'Arbres pour former des caracteres diſtinctifs, ſurtout ſi l'on examine les boutons à fruit de toutes les variétés d'un même genre. Cependant la forme & la groſſeur des boutons ſont des circonſtances moins ſujettes à varier que la couleur & la groſſeur des bourgeons.

4°. La grandeur, la forme, & la nuance de la couleur des pétales des fleurs, peuvent, dans certains genres, comme le Pêcher, faire diſtinguer les unes des autres beaucoup de variétés; mais il faut de l'étude

& de l'application pour faisir ces singularités, qui sont souvent peu considérables.

5°. Les feuilles des Arbres caractérisent mieux les especes, que ne peuvent faire les parties dont nous venons de parler; elles peuvent même faire reconnoître dans les especes beaucoup de variétés; mais il se trouve de ces caracteres qui sont communs à plusieurs variétés, & les feuilles d'un même bourgeon sont sujettes à n'avoir pas toujours une forme & une couleur constantes. C'est pourquoi nous avons rarement décrit les feuilles des bourgeons : nous nous sommes attachés aux grandes feuilles des branches à fruit, dont la forme, la grandeur, la couleur sont plus déterminées; & nous n'avons décrit les petites feuilles qui accompagnent les grandes, que quand elles nous ont présenté quelque chose de remarquable. A l'égard des dimensions que nous avons assignées, tant aux feuilles qu'aux autres productions, elles ne doivent pas être prises à la rigueur : car il est certain qu'un jeune Arbre vigoureux, qui sera planté dans une bonne terre à l'exposition du Nord, aura les feuilles beaucoup plus grandes que si cet Arbre étoit vieux ou languissant, ou ex-

posé au grand soleil dans un mauvais terrein : mais comme nous nous sommes attachés à établir nos dimensions sur des feuilles bien conditionnées, prises sur des Arbres en bon état, on aura des termes de comparaison entre les feuilles de différentes especes ou variétés d'Arbres.

Concluons de ce qui vient d'être dit, qu'en examinant ou les bourgeons, ou les boutons, ou les feuilles seules, on ne prononcera sur les especes ou variétés des Arbres qu'avec beaucoup d'incertitude; mais qu'en réunissant & en combinant les observations qu'on peut faire sur ces différentes parties, on parviendra à distinguer les unes des autres la plupart des especes & variétés des Arbres fruitiers.

6°. Les mêmes causes qui font varier les caracteres des autres productions des Arbres, peuvent aussi changer ceux des fruits. Mais ces altérations ne rendent jamais méconnoissables tous les fruits d'un Arbre ; & si les jeux de la Nature, le terrein, l'exposition, &c. en dérobent quelques-uns au discernement des yeux, ils ne pourront les soustraire au jugement du goût. Si par hasard une Louise-bonne ressemble à l'extérieur à

un S. Germain, l'incertitude cessera quand on aura ouvert ces fruits. La grosseur des pepins, les pierres qui les environnent, caractériseront le S. Germain, & le goût levera encore plus l'incertitude. Nous en disons autant de la Virgouleuse, comparée à l'Impériale; la Dauphine à la petite Reine-Claude, la Pêche-violette au Brugnon, la Pomme-Poire à la Reinette-grise, &c. Concluons que si dans ces cas l'extérieur de plusieurs fruits en impose, leur saveur, le temps de leur maturité, & leurs caracteres intérieurs les feront distinguer.

Les fruits offrent donc dans leur forme, leur volume, leur couleur, leur saveur, leur consistance & le temps de leur maturité des caracteres plus marqués, plus déterminés, plus certains que les autres productions des Arbres. C'est pourquoi les phrases latines qui précedent chaque variété d'Arbre ne contiennent ordinairement que les caracteres des fruits.

Si ce Traité étoit fait pour les Botanistes, ils pourroient blâmer la longueur de la plupart de ces Phrases, & trouver mauvais que nous n'en ayions pris que très-peu dans les Auteurs célebres, dont les Phrases

sont

ſont aſſez univerſellement reçues. Voici les raiſons qui nous ont déterminés à nous écarter de cette regle.

1°. Comme il n'eſt pas poſſible d'exprimer en peu de mots les caracteres communs à une eſpece, & le caractere particulier à chacune de ſes variétés, nous avons tâché de remplir notre objet ſans chercher à abréger les phraſes par la ſuppreſſion de quelques mots. Nous nous ſommes propoſés de renfermer le caractere de chaque variété d'Arbre en une ſeule phraſe latine, dont les termes ſont ſouvent plus propres & plus déterminés que ceux de notre langue : mais nous n'avons pas cru devoir aſtreindre nos phraſes aux loix & à la préciſion de la la Botanique. De même nous avons préféré dans le diſcours de parler la langue des Jardiniers à celle des Savans, prenant les termes dans la ſignification commune que leur donnent les gens de l'Art, & non dans la rigoureuſe exactitude des Botaniſtes.

2°. D'ailleurs, il s'en faut bien que les Ouvrages de Botanique les plus étendus contiennent toutes les eſpeces d'Arbres fruitiers qui ſont décrites dans ce Traité; d'où il réſulte que ſouvent les phraſes qu'ont

employés les Botaniſtes, pourroient convenir à pluſieurs variétés, quelquefois même à pluſieurs eſpeces. Par exemple, la phraſe *Pyrus, ſativa, fructu Autumnali, ſuaviſſimo, in ore liqueſcente.* Inst. caractériſe-t-elle le Poirier de Beurré plutôt que pluſieurs autres, dont le fruit fondant & très-agréable mûrit en Automne ? De même *Prunus fructu cerei coloris.* Inst. ne caractériſe pas plus la Sainte-Catherine que quelques autres eſpeces de Prunes, comme la Mirabelle, dont le fruit eſt de même couleur. Nous n'avons donc pu faire uſage de la plupart des phraſes des Botaniſtes.

Quelques amateurs auroient deſiré une nouvelle nomenclature : mais auroit-elle été de quelque utilité ? Il eſt vrai que le nom de pluſieurs arbres varie d'une Province à une autre : mais une nouvelle nomenclature, bien loin de remédier à cet inconvénient, auroit encore augmenté la confuſion. On peut être certain que les Jardiniers préféreront toujours les noms qu'ils tiennent de leur Maître, auxquels ils ſont accoutumés dès leur enfance, à ceux que nous mettrions dans notre Traité. Ainſi on ne peut guere eſpérer l'uniformité des noms, quoi-

que ſans doute elle fût à deſirer. La plupart des noms des Arbres ſont vuides de ſens, nous en convenons : mais peut-on eſpérer de leur compoſer dans notre langue des noms qui expriment leur nature & leur caractere ? Les Peuples que nous pouvons regarder comme nos Maîtres pour les choſes de goût, ont-ils mieux nommé les Arbres ? *Uva Apiana*, *Pyra Dolabelliana*, ſont-ils meilleurs que *Poire aux Mouches*, *Prune de Monſieur ?* Ainſi nous avons conſervé les noms communs ; & lorſqu'un Arbre en a pluſieurs, nous les avons marqués, ayant attention de placer le premier celui qui eſt le plus uſité. La liberté qu'on a pris de changer le nom des Plantes, a fait un grand obſtacle au progrès de la Botanique, ou du moins en a rendu l'étude très-difficile.

Il eſt certain qu'il ſeroit avantageux de pouvoir diſtinguer ſûrement ce qui eſt eſpece de ce qui eſt variété ; mais ceux qui ont étudié la Phyſique des Arbres, ſont obligés de convenir que cette diſtinction eſt impoſſible pour les Arbres qui ſont long-temps à donner leurs fruits, & encore plus de temps à ſe reproduire par leurs ſemences. Comme on voit qu'un grain de Froment

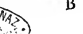
produit du Froment, un grain de Seigle, du Seigle, & un grain d'Orge, de l'Orge, on eſt en droit d'en conclure que le Froment, le Seigle & l'Orge ſont des eſpeces. Nous avons tenté de pareilles expériences ſur les Arbres fruitiers, mais elles ſont de trop longue durée pour pouvoir les répéter comme on le fait très-aiſément à l'égard des Plantes annuelles. Ainſi elles nous ont ſeulement fait appercevoir que les ſemences produiſent un grand nombre de variétés, & on ſeroit tenté de penſer que le Poirier eſt une eſpece, le Pommier une autre, le Ceriſier une autre, & que tout le reſte ſont des variétés, mais qu'on doit, dans un Ouvrage comme celui-ci, appeller *eſpeces*, puiſque telle variété eſt très-précieuſe pendant que telle autre eſt mépriſable. On voit par-là qu'il eſt impoſſible de remonter aux eſpeces primitives, & qu'il ſeroit ridicule de vouloir ranger les Arbres, qu'on me paſſe ce terme, ſuivant leur ordre généalogique.

Il ne nous reſtoit que deux ordres à choiſir; ſavoir celui de la ſaiſon de leur maturité, & l'ordre alphabétique.

Par l'ordre de la maturité nous aurions rapproché des Arbres de tous les genres qui

n'ont nul rapport entr'eux, & nous en aurions éloigné dont tous les caracteres se ressemblent : nous avons donc préféré de disposer les genres selon l'ordre alphabétique, comme dans le *Traité des Arbres & Arbustes*, dont celui ci n'est qu'une extension, & nous croyons avoir satisfait à tout ce qu'on pourra desirer en ajoutant une Table, où les especes & les variétés de chaque genre sont rangées par ordre alphabétique & par ordre de maturité, au moyen de laquelle on saura quels sont les fruits dont on pourra jouir dans chaque mois de l'année.

Nous ne pouvions pas nous dispenser de dire quelque chose de la Culture, mais nous nous sommes renfermés dans des principes simples, & qui peuvent être pratiqués par tout le monde. Nous ne dirons rien des chassis, des vitrages, des serres chaudes, des changemens de la nature du terrein, & de toutes les cultures fort dispendieuses qui ne peuvent convenir qu'à un très-petit nombre de Propriétaires, assez riches pour en faire la dépense : leur opulence leur procurant des gens capables & intelligens, qui consacreront volontiers leurs talens & leurs travaux à satisfaire les desirs de ceux qui



peuvent les récompenser, les Livres & les instructions sur ce sujet, seroient aussi inutiles aux gens très-riches, qu'aux particuliers dont la fortune est trop bornée pour de telles entreprises.

Nous éviterons aussi de nous engager dans des recherches sublimes, qui n'aboutiroient qu'à faire illusion. Plusieurs Physiciens, par exemple, ont tenté d'analiser les terres pour connoître leur fertilité : malheureusement les résultats de leurs travaux n'ont jamais cadré avec l'expérience.

Ainsi, suivant nous, tout Cultivateur doit se borner à savoir si sa terre est seche ou humide, forte ou légere, meuble ou compacte, sablonneuse, glaiseuse ou argilleuse. Les yeux & la main suffisent pour juger de ces qualités, & la fertilité des terres se connoît mieux & plus sûrement par l'expérience, que par les Analyses les plus recherchées.

Mais il nous a paru indispensable de traiter avec quelque étendue de la culture commune des arbres fruitiers, prise en général, de leur éducation, de leur greffe, de leur plantation, de leur taille, &c. & d'indiquer la culture particuliere à chaque espece, sans toutefois prétendre donner un Traité com-

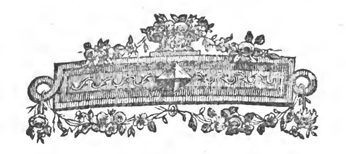
plet ſur ce ſujet. Nous n'entreprendrons pas même de faire la critique des mauvaiſes pratiques qui ſe ſont perpétuées chez beaucoup de Jardiniers ; quelques-uns ont ſu s'en écarter, & juſtifier, par des ſuccès, la bonté des nouvelles méthodes qu'ils ſe ſont formées.

Ainſi nous nous contenterons d'expoſer le méchaniſme des méthodes ſimples & des pratiques les plus faciles, qui ſont fondées ſur des principes, ſur de bonnes obſervations, & ſur l'expérience des Jardiniers qui ne font ni ne promettent des prodiges, mais dont les ſuccès peuvent contenter les Amateurs. Nous nous abſtiendrons de faire mention du Phyſique de la germination des ſemences, du développement des branches & des racines, de la réuſſite des marcottes & des boutures, de l'union des greffes avec leur ſujet, de la guériſon des plaies des Arbres, de la formation des couches ligneuſes, des effets qui réſultent de la taille, &c. Ceux qui ſeront curieux d'acquérir ces connoiſſances, pourront conſulter ce que nous en avons dit dans la *Phyſique des Arbres*, où elles ſont mieux à leur place.

Nous nous bornons dans ce Traité aux

inſtructions indiſpenſablement néceſſaires à un Jardinier, ou à celui qui ne dédaigne pas de le devenir, ſoit pour conduire lui-même ſes Arbres, ſoit pour juger s'ils ſont bien conduits, afin d'être en état d'inviter ſes amis à venir partager avec lui des dons que le travail obtient de la Nature, & que l'induſtrie multiplie, perfectionne & embellit.





TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS.

CULTURE GÉNÉRALE DES ARBRES FRUITIERS.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinieres.

Les Semences font la voie naturelle & la plus commune par laquelle les arbres fe multiplient, & la feule par laquelle ils diverfifient leurs efpeces. Mais celles des arbres fruitiers ne produifent ordinairement

que des eſpeces dégénérées ou des ſauvageons dont le fruit auſtere & déſagréable eſt plus propre à devenir la pâture des animaux, que la nourriture des hommes; & ſi quelquefois il en naît un arbre franc, la jouiſſance de ce précieux individu ſera bornée à un ſeul poſſeſſeur, & à la durée d'un ſeul arbre, à moins que la greffe ne le perpétue & ne le tranſmette aux âges ſuivans, en le faiſant adopter par des ſauvageons, qui lui communiquent leurs ſucs & leur vigueur, ſans lui communiquer leurs défauts.

Quiconque s'applique à la culture des arbres fruitiers, doit donc avoir une Pépiniere de toutes les eſpeces de ſauvageons ou ſujets ſur leſquels ſe greffent les arbres francs.

De ces ſauvageons, les uns, ſavoir le Pêcher, l'Amandier, l'Abricotier ne s'élevent que de Semences; les autres, le Prunier, le Poirier, le Pommier, le Ceriſier, & quelquefois le Meriſier ſe multiplient par leurs ſemences & par les rejets de leurs racines; quelques-uns ſe perpétuent par les ſemences, les marcottes & même les boutures, ce ſont les Coignaſſiers, les Ceriſiers de Sainte-Lucie & les Pommiers de Doucin & de Paradis.

Ayant expliqué en détail dans le *Traité des Semis* & dans la *Phyſique des arbres* tout ce qui concerne les Pépinieres, & les différens moyens de multiplier les arbres,

je ne répéterai ici que ce qui eſt néceſſaire, ou directement relatif à mon ſujet.

Article I. *Du Terrein propre pour une Pépiniere.*

Croire que des arbres élevés dans un mauvais terrein ſe rétabliſſent facilement & prennent promptement vigueur, étant tranſplantés dans une terre fertile & bien cultivée, c'eſt une erreur. Ces arbres étiques, tortus, rabougris, galeux, chargés de mouſſe, dépourvus de bonnes racines languiſſent long-temps, ou périſſent pour la plupart ſuffoqués par l'abondance d'une nourriture trop forte & trop ſubſtantieuſe pour la délicateſſe de leurs fibres & de leurs organes. Croire qu'un arbre élevé dans un bon terrein humide, fumé, engraiſſé & bien cultivé ſe ſoutiendra avec ſuccès étant tranſplanté dans un terrein maigre, ſec ou médiocrément bon, c'eſt une autre erreur. En paſſant de l'excès dans l'indigence, il tombera dans la langueur & le dépériſſement.

Choiſiſſons donc, pour établir une Pépiniere, une bonne terre franche plus ſeche qu'humide. Pendant l'été, il faut la défoncer à deux pieds de profondeur & la paſſer à la claie, ſi elle eſt pierreuſe, ou ſeulement graveleuſe; ſi elle ne l'eſt point, cette opération n'eſt pas néceſſaire, mais très-avantageuſe.

Si le terrein a beſoin d'être amendé, il faut que ce ſoit avec des terres neuves de

bonne qualité qu'on y mêle en faisant le défoncement ; & non pas avec des fumiers, parce que non-seulement il ne se forme dans le fumier que de petites racines noires, foibles & mal conditionnées ; mais encore parce qu'il attire des vers blancs qui endommagent les racines, & souvent font périr les jeunes arbres.

Le terrein étant ainsi préparé, on le laisse rasseoir jusqu'à la mi-Mars, ou au commencement d'Avril, ou au moins jusqu'au mois de Novembre ; (quelques Jardiniers conseillent de le laisser rasseoir pendant un an.) Avant que de le garnir de petit plant ou de semence, on lui donne un léger labour pour détruire les mauvaises herbes. A moins que le terrein ne soit très-mauvais, ce que je ne suppose pas, on peut compter qu'étant façonné comme nous l'avons dit, les arbres s'y éléveront bien, & réussiront dans toutes les terres où on les transplantera.

ARTICLE II. *Des Semis.*

I. Les Amandes destinées à faire des Semis, doivent germer pendant l'hiver, afin qu'au printemps elles sortent plutôt de terre, & courent moins risque d'être mangées par les mulots, les pies, les corneilles, les geais, &c.

Les uns piquent ces amandes en terre, le bout pointu en bas, & tout près les unes des autres. Ils ne mettent point de terre par dessus, mais ils les couvrent d'une planche

qu'ils chargent de grosses pierres. Cette opération étant faite en Décembre ou Janvier, l'humidité de la terre suffit pour faire germer les amandes, qu'on trouve en état d'être plantées en Avril.

D'autres en Novembre (& c'est la pratique la plus ordinaire) mettent alternativement un lit de deux pouces de sable gras & humide, & un lit d'amandes dans un baquet, mannequin, tonneau défoncé par un bout, ou autre vaisseau. Ils le placent contre un mur exposé au midi, & lorsqu'il vient de fortes gelées, ils le couvrent avec de la litiere, ou bien ils le renferment dans une orangérie, une cave, un cellier; & ils ont attention de visiter de temps en temps les amandes, pour les mouiller un peu, si les germes ne commencent pas à se montrer en Février; ou les tenir plus seches, si les germes sont trop alongés : étant essentiel qu'elles soient germées avant que d'être plantées; mais qu'elles ne soient pas trop avancées; car alors il est très-difficile de les retirer du sable & de les planter, sans rompre beaucoup de plumes ou tiges naissantes, si elles sont déja développées; ou au moins de racines & de chevelu : or les amandes épuisées par ces productions ne pourroient en former de nouvelles.

Les Pépiniéristes ne mettent les amandes & autres noyaux dans le sable, que du 1 au 15 Janvier. Au défaut de sable, on peut se servir de terre bien meuble.

Dans le commencement d'Avril, on trace au cordeau ſur le terrein préparé à recevoir ces amandes, des raies diſtantes entre elles de deux pieds & demi ou trois pieds ; & par un beau temps on tire les amandes du ſable ; on en coupe ou pince la radicule, afin qu'il ſe forme un bel empatement de racines, & non pas un pivot qui rendroit très-difficile & très-incertaine la repriſe de ces arbres lorſqu'on les tranſplanteroit. On les met dans une manne, & on les porte au lieu où elles doivent être plantées. Des Jardiniers font avec la cheville des trous diſtans de vingt ou vingt quatre pouces les uns des autres dans les raies qui ont été tracées au cordeau ; ils y mettent les amandes à trois ou quatre pouces au plus de profondeur, les couvrent de terre avec la pointe du plantoir, & plombent doucement la terre avec le pied, ſuppoſé qu'elle ne ſoit pas aſſez humide pour ſe pétrir. Les germes ne tarderont pas à ſortir de terre, & dès la fin d'Août ou la mi-Septembre de la même année, une partie des jeunes Amandiers ſera aſſez forte pour être écuſſonnée en œil dormant pour des arbres nains ; les plus foibles ſeront écuſſonnés l'année ſuivante, ou la troiſieme année.

On prétend que les amandes de Provence qui ont le bois tendre ſont des arbres ſujets à la gomme, & que les Pêchers greffés ſur des ſujets provenans d'amandes ameres, donnent beaucoup de bois & peu de

fruit. J'ai toujours tâché de me procurer des amandes du pays, douces, nouvelles, des plus grosses, & à bois dur; ayant reconnu que les semences venues dans notre climat donnent des arbres moins délicats que ceux qui viennent des semences tirées d'un climat plus chaud; & que les arbres que produisent les amandes dont le bois est dur & épais, sont plus rustiques que les autres. Faute d'observations particulieres, je m'en suis tenu à ces présomptions générales. Cependant dans les années où les amandes ont entiérement manqué dans nos jardins, j'ai eu recours à celles de Provence, & ce n'a pas été sans succès.

Quelques Pépiniéristes assurent aussi qu'il ne faut point semer les amandes dans le même terrein qui les a produites, & qu'ils ont éprouvé que la greffe ne réussit pas bien sur les sujets qui en proviennent. Je n'ai fait aucune observation là-dessus.

II. Les noyaux de Pêches, de Prunes, & d'Abricots se traitent de la même façon que les Amandes. On les fait germer dans le sable; on les met en terre à la même distance, & à la même profondeur. Les sujets de Pêcher sont pour la plupart assez forts pour être greffés en œil dormant dès la fin d'Août de la même année, pour des arbres nains. Ceux de Prunier & d'Abricotier ne sont ordinairement en état de recevoir l'écusson que la seconde année. Cependant en mettant dans le commencement de

Janvier des noyaux d'abricots tremper dans de l'eau claire, qu'on change & renouvelle tous les deux ou trois jours, au bout d'environ trois ſemaines on voit ces noyaux entr'ouverts par le renflement des amandes. Alors on les plante dans des pots ou caiſſes remplis de bonne terre ; on les place ſur des fenêtres d'orangerie ou d'autres bâtimens expoſés au midi ; & on les préſerve des gelées, en les rentrant ou les couvrant lorſque l'air eſt trop froid. Avant la fin de Février, le plant eſt ſorti de terre ; on le laiſſe croître & ſe fortifier juſques vers la mi-Avril, qu'on le leve en motte pour le tranſplanter dans les places qu'on lui deſtine ; on le plombe à l'eau, & pendant quelques jours on le défend du ſoleil ; pendant l'été, on lui donne quelques arroſemens. Ces ſujets qui ont plus d'un mois d'avance ſur ceux qu'on éleve par la méthode ordinaire, prennent aſſez de force pour recevoir la greffe dès la même année. Mais ces ſoins ne conviennent qu'à des particuliers qui peuvent les prendre, & qui n'ont beſoin que d'un petit nombre de ſujets.

III. Les noyaux de Ceriſes, de Meriſes, de Ceriſes de Sainte Lucie ſe mettent auſſi pendant l'hiver dans du ſable gras & humide. Au mois de Mars, lorſque les fortes gelées ſont paſſées, on fait dans le terrein préparé pour recevoir ces ſemences, des rigoles d'environ deux pouces de profondeur, & diſtantes

diſtantes les unes des autres de quatre à cinq pouces. On ſeme dans ces rigoles les noyaux pêle-mêle avec le ſable; on recouvre le tout d'un demi-pouce de terre, ſi elle eſt bonne, meuble & légere; ou mieux d'un pouce de terreau de vieilles couches, ou de feuilles d'arbres bien conſommées, ou de marc de raiſin, ou de vieux fumier de pigeon. Lorſque ce petit plant eſt aſſez fort pour être mis en pépiniere, ce qui arrive ordinairement dès la premiere année, on l'arrache, on lui coupe ou racourcit le pivot, on le replante aux mêmes diſtances que les Amandiers. Cette tranſplantation ſe fait mieux en automne qu'au printemps. On le greffe à meſure qu'il acquiert la force & la hauteur convenables pour des nains, des demi-tiges, des tiges. Quelquefois ces noyaux, ou une partie, ne levent que la ſeconde année, ſur-tout lorſqu'ils n'ont pas été mis aſſez tôt dans le ſable, ou lorſqu'il n'a pas été entretenu dans une humidité ſuffiſante pour avancer leur germination. Les jeunes Meriſiers qui levent dans les bois étant tranſplantés en pépiniere, deviennent de forts bons ſujets.

IV. On ſtratifie pareillement dans le ſable les pepins de Poires, Pommes, Coings, mais comme ils ont plus de facilité à germer que les noyaux, il faut tenir le ſable moins humide, & les placer dans un lieu moins chaud, afin que leur germination n'ait pas fait trop de progrès en Mars lorſqu'on les mettra en terre. Ils ſe ſement

comme les noyaux de Cerifes, mais à une profondeur un peu moindre. (Il eſt plus ordinaire de prendre dans les preſſoirs à cidre du marc de Poires & de Pommes, de le laiſſer ſecher, enſuite le paſſer à la claie, le répandre également ſur un terrein préparé, & le recouvrir d'environ un demi-pouce de bonne terre meuble.) La troiſieme année on arrache ce petit plant, pour en couper le pivot, & le replanter en pépiniere.

On peut s'épargner les ſoins de cette premiere éducation, en tranſplantant & cultivant en pépiniere du jeune plant de Poirier & de Pommier arraché dans les bois, où il en leve beaucoup de pepin.

Quant aux noyaux oſſeux tels que ceux d'Azérolier, & d'Aube-épine, on les met dans une foſſe creuſée dans un jardin ou autre terrein, à telle profondeur, qu'ils ſoient couverts de dix-huit pouces ou deux pieds de terre. On les laiſſe dans cet état juſqu'au ſecond mois de Mars ſuivant; c'eſt-à-dire, pendant environ quinze mois. Alors on les retire de la foſſe, & on les ſeme comme les noyaux de Ceriſes en rayons d'environ un pouce de profondeur.

Nota. 1°. Il eſt à propos de fréquenter & viſiter ſouvent le terrein où l'on a fait un Semis, pour écarter les pies, geais, &c. qui arrachent quelquefois le plant lors même que le germe eſt ſorti de terre de plus de deux pouces. Quelques Pépiniériſtes cou-

vrent leurs Semis de litiere qui les préſerve au moins juſqu'à ce que les germes ſoient ſortis de terre; car alors il faut retirer la paille.

Nota. 2°. Lorſqu'on met en terre des ſemences qui ne ſont point germées, & qu'on craint qu'elles ne ſoient dévaſtées par le mulot, il eſt bon de ſemer des féveroles ou des féves de marais entre les rangs. Pendant que le mulot qui en eſt très-avide s'amuſe à les manger, les ſemences germent, & alors elles ſont à couvert.

ARTICLE III. *Des Drageons enracinés.*

Rarement on éleve de noyaux les ſujets de Cerifier & de Prunier. On préfere les Drageons enracinés qui ſortent abondamment du pied & des racines de ces arbres. Lorſque ces Drageons ſont de la groſſeur du petit doigt, on les arrache, ménageant ſoigneuſement leurs racines; mais on retranche la noix, ou croſſe, ou partie de la racine qui les a produits, qui y demeure quelquefois attachée en les arrachant. On les plante à vingt ou vingt-quatre pouces de diſtance l'un de l'autre, dans des ſillons profonds de cinq à ſix pouces, larges d'un fer de bêche, alignés au cordeau à deux pieds & demi ou trois pieds les uns des autres. On couvre les racines de terre en rempliſſant le ſillon, & on la plombe avec le pied. Cette plantation ſe fait l'automne. A la mi-Février, ou au commencement de

Mars, on rabat tout ce jeune plant presqu'à fleur de terre, afin qu'il produise du nouveau bois. Pendant l'été, il faut avoir soin d'ôter avec le pouce tous les bourgeons qui sortiront du pied, & de n'en laisser qu'un, ou au plus deux, qui devenant vigoureux, sont plus propres à recevoir l'écusson au mois d'Août de la même année, ou de la suivante, ce qui est plus ordinaire.

Comme les Pruniers qui ont l'écorce mince sont préférables aux autres, on prend les Drageons des Pruniers de Cerisette, de gros Damas, ou à son défaut, de petit Damas noir, & sur-tout de saint Julien. Des Jardiniers Pépiniéristes assurent que les Pêchers de Violette & de Chevreuse ne réussissent bien que sur le saint Julien : les autres especes de Pêchers s'accommodent du Damas.

Cependant le grand nombre de rejets & de Drageons que poussent les Pruniers & les Cerisiers, sur-tout ceux qui ont été élevés de Drageons, étant nuisibles aux arbres greffés dessus, & très-incommodes pour ceux qui les cultivent; il vaudroit beaucoup mieux élever ces arbres de noyaux, sur-tout si on les semoit aux places où ils doivent rester. On ne leur couperoit point le pivot; (on doit le laisser entier à tous les arbres qui ne doivent point être transplantés;) & leurs racines seroient beaucoup moins sujettes à tracer. Au moins il seroit avantageux de greffer fort près des racines les sujets élevés de Drageons. Lorsque la greffe

auroit fait un jet long d'environ un pied, on la butteroit, on la laisseroit s'enraciner, on déplanteroit l'arbre, on retrancheroit tout le sujet, & on replanteroit la greffe avec ses racines propres. Tous les Drageons qui pourroient en sortir, seroient autant d'arbres francs qui n'auroient pas besoin d'être greffés.

Les souches de Poiriers & Pommiers dans les bois, les vieux Poiriers & Pommiers dans les vergers produisent aussi beaucoup de Drageons & de rejets dont on peut faire de très-bons sujets, en les traitant de la même maniere que ceux de Prunier & de Cerisier.

Article. IV. *Des Marcottes.*

Les sujets de Coignassier, de Cerisier de sainte Lucie, de Pommier de Doucin, & de Pommier de Paradis, s'élevent plus ordinairement des Marcottes que de semences. Pour s'en procurer abondamment, on fait des meres; c'est-à-dire, que l'automne ou au commencement du printemps on coupe à fleur de terre un gros arbre qu'on veut multiplier, on décomble un peu la terre autour de la souche, pour que les rejets sortent le plus bas qu'il sera possible. Au printemps, il en perce un grand nombre qui se trouvent l'automne longs de deux à trois pieds. Alors on butte les rejets & la souche de quatre ou cinq pouces de terre: ou mieux, on creuse autour de la souche

une petite tranchée large de cinq à six pouces, & de pareille profondeur. On y couche les rejets qu'on assujettit, s'il est nécessaire, avec des crochets de bois. On remplit la tranchée. On plombe fortement la terre avec le pied, tenant en même temps la cime de chaque rejet avec la main, afin de le fixer dans une direction perpendiculaire au terrein. Pendant l'été, on couvre la tranchée avec de la litiere ou de la fougere pour y entretenir de la fraîcheur, & on y donne quelques arrosemens dans les sécheresses. L'automne suivant, ou la deuxieme année au plus ces rejets sont assez bien pourvus de racines, pour être sevrés & plantés en pépiniere. Cependant la souche en produit de nouveaux, & peut continuer d'en fournir pendant douze ou quinze ans.

ARTICLE. V. *Des Boutures.*

Le Figuier, le Groseillier, le Coignassier, le Pommier de Paradis, le Cerisier de sainte Lucie, &c. se multiplient encore par les Boutures.

Sur des arbres sains & vigoureux (a) prenez des branches droites; verticales plu-

(a) Les branches d'un arbre foible & languissant ne peuvent fournir à la formation & à la subsistance des productions que doivent faire les boutures. Les branches verticales sont plus vigoureuses, & plus remplies de seve que les horisontales.

tôt que latérales; d'une écorce vive & unie; d'un, deux ou trois (a) ans; coupez-les par longueurs d'environ un pied. Enlevez avec l'ongle les boutons qui se trouvent sur la partie qui doit être enterrée; mais ménagez les supports (b), ou petites tumeurs qui sont à la naissance de ces boutons; & s'il y a quelques petites branches, rabattez-les à une demi-ligne de leur insertion. Ces branches, étant ainsi préparées, plantez-les (c) de quatre à six pouces de profondeur, & autant de distance les unes des autres, dans une terre franche, bien meuble, ou même passée à la claie, sans terreau (d) ni fumier. Plombez les avec la main ou le pied. Couvrez la terre de litiere (e). Enveloppez la

(a) Les branches de la derniere seve étant fort tendres, transpirent trop facilement.

(b) Les supports des boutons, & les anneaux de l'insertion des branches contiennent beaucoup de seve, & sont propres à produire des racines.

(c) Il faut planter & non pas ficher les Boutures en terre, de peur de décoler l'écorce qui s'échaufferoit, & communiqueroit bientôt la pourriture au reste de la Bouture.

(d) Le terreau & le fumier empêchent la terre de serrer & embrasser exactement la Bouture.

(e) La litiere empêche la terre d'être battue & endurcie par les arrosemens, & y entretient l'humidité. La mousse préserve les Boutures du desséchement, & de la trop grande transpiration. Les Boutures s'enracinent facilement sous cloche, parce qu'elles y ont de l'humidité, de la chaleur, & qu'elles n'y transpirent presque point.

partie hors de terre avec de la mousse retenue lâchement avec un fil ou un osier. Donnez une mouillure abondante. Elevez des planches ou paillassons du côté du midi (a) pour préserver les boutures du soleil. Arrosez légérement, mais fréquemment, pour entretenir l'humidité nécessaire à la végétation. Ne retirez l'abri contre le soleil, que quand le succès des boutures sera assuré (b) par des pousses déja grandes & fortes. Cette opération se fait avant le premier mouvement de la (c) seve. L'automne suivant on déplante ces boutures enracinées, pour les mettre en place ou en pépiniere.

Pour des Boutures d'arbres qui s'enracinent facilement, tels que les Coignassiers, le Pommier de Paradis, il suffit de les planter en un terrein meuble, abrité du soleil, frais ou entretenus tel par quelques arrosemens.

(a) Le soleil & une humidité pourrissante sont les deux plus grands ennemis des Boutures. Ainsi elles seroient très-mal placées au pied d'un mur de terrasse, ou d'un mur très-levé; mais elles le seroient encore plus mal au soleil, qui les dessécheroit & les feroit périr en peu de temps.

(b) Quelques feuilles ou petites branches qui se développent quelquefois assez promptement sur les Boutures, ne sont que des marques équivoques de leur réussite, qui épuisent leur seve avant qu'elles aient pu produire des racines.

(c) Si l'on soupçonne quelque commencement de mouvement de seve, il faut tailler les Boutures, les laisser quelques jours exposées à l'air, mais à couvert du soleil, & les planter ensuite.

On trouve dans la Physique des arbres d'autres pratiques, & des instructions plus détaillées sur cette matiere.

Les sujets d'arbres fruitiers qui font la fourche, ou qui sont tortus, ou d'une vigueur médiocre, se greffent en arbres nains ou de basse-tige, de trois à six pouces au-dessus du terrein. Ceux qui sont vigoureux & disposés à venir droits, on les éleve pour être greffés en demi-tiges de trois à quatre pieds, & en tiges de cinq à huit pieds; & afin qu'ils soient plus droits & plus unis, on a soin de leur retrancher les branches latérales; mais il faut faire ce retranchement peu-à-peu & successivement & non pas tout d'un coup. On peut laisser subsister les branches foibles, & couper les fortes à trois ou quatre pouces de la tige, ou les tordre, pour les empêcher de se fortifier & de prendre le dessus; l'année suivante on les retranche à fleur du tronc. Car, comme je l'ai prouvé dans la Physique des arbres, les branches & les racines sont en proportion les unes des autres; & un arbre pousse d'autant plus en racines, qu'il a plus de branches; de sorte que, si on lui retranchoit toutes les branches, il deviendroit effilé, & ne prendroit point de corps.

Les sujets sur lesquels on greffe le Prunier, le Poirier, le Pommier, & même le Cerisier, peuvent être tous greffés comme pour des arbres nains; & des jets que poussent les greffes, on forme les tiges & les de-

mi-tiges : au lieu que le corps des autres arbres doit être formé du ſujet.

Les ſujets ſur leſquels l'écuſſon a manqué doivent être rabattus au-deſſous de l'endroit où ils ont été greffés, afin qu'ils pouſſent de jeune bois ſur lequel l'écuſſon réuſſit mieux que ſur le vieux. Mais ceux qui ont été greffés pour arbres nains, s'ils ont diſpoſition à s'élever droits, peuvent être réſervés entiers & formés pour être greffés en tige & demi-tige.

On donne aux pépinieres un labour en Janvier ou Février, & deux ou trois binages pendant l'été, pour entretenir la terre meuble, & détruire toutes les mauvaiſes herbes. Mais dans les terreins chauds & ſujets à être infectés de liſettes & autres inſectes ébourgeonneurs, qui paroiſſent quelquefois dès le commencement de Février, il vaut mieux différer le labour, & ne point détruire les herbes juſqu'à ce que les boutons des arbres ſoient développés ; afin que ces inſectes trouvant de la pâture ſur la terre, ne montent point aux arbres, dont ils rongent les yeux, & ſur-tout ceux des greffes. Il ne faut donner aux jeunes fruits que des binages ou labours très-légers.

Si les Pépinieres ne demandent de travaux pénibles que les labours, elles exigent des ſoins preſque continuels. Les préſerver de la dent pernicieuſe du gibier & des bêtes fauves ; défendre du mulot les plants de Pommiers de Doucin & de Paradis, dont ils ron-

gent les racines; attacher à des échalas les premieres pouſſes des greffes, lorſqu'elles ne s'élevent pas droites; élaguer, rabattre, ébourgeonner, nettoyer de mouſſe & d'inſectes; veiller ſans ceſſe au bien de ces jeunes éleves, entretenant & fortifiant les uns, corrigeant les défauts des autres, &c. ce ſont les moyens d'aſſurer le ſuccès des Pépinieres.

ARTICLE VI. *De la Greffe.*

§. 1. *Noms & ſaiſons des Greffes.*

Trois ſortes de Greffes ſont uſitées pour les arbres fruitiers; ſavoir, la Greffe en écuſſon, la Greffe en couronne, & la Greffe en fente.

1°. On écuſſonne les jeunes ſujets, où les vieux; mais ſur du bois de l'année, ou au plus de deux ans.

Cette Greffe ſe fait au commencement ou pendant la ſeve du printemps; & alors on la nomme *Ecuſſon à la pouſſe*, ou *à œil pouſſant*, parce que douze ou quinze jours après avoir appliqué l'écuſſon, ſi l'on voit que l'écorce ſoit vive, & ſur-tout que l'œil groſſiſſe, on étête le ſujet à deux ou trois pouces au-deſſus de l'endroit de l'inſertion, & l'œil de l'écuſſon ſe développant pouſſe un jet dès la même année.

Il eſt plus ordinaire de greffer en écuſſon au déclin de la ſeconde ſeve. Le terme doit être pris à la lettre, ſur-tout pour les arbres ſujets à la gomme; car s'ils ont trop de ſeve

lorſqu'on les écuſſonne, la gomme ſurvient autour de l'écuſſon, le chaſſe en dehors & le décolle, ou, comme parlent les Jardiniers, le noie. Pourvu qu'on puiſſe lever les écuſſons, & décoller l'écorce des ſujets, il y aura aſſez de ſeve pour le ſuccès des Greffes. Dans les terreins chauds & ſecs, la ſeconde ſeve des arbres ſe ſoutient rarement au-delà du commencement d'Août, excepté celle des jeunes Pêchers & Amandiers qui dure environ un mois plus tard. Dans les terreins frais, les jeunes Pêchers & Amandiers conſervent leur ſeve juſqu'à la mi-Septembre, & même au-delà; dans les autres ſujets, elle s'arrête un mois plutôt. Ainſi, ſuivant les terreins, on écuſſonne les vieux Pêchers & Amandiers, & les autres ſujets depuis la mi-Juillet juſqu'à la mi-Août; & les jeunes Pêchers & Amandiers depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Septembre. Les écuſſons faits dans cette ſaiſon ſe nomment *à œil dormant*, parce que l'œil juſqu'au printemps demeure dans l'inaction & comme dormant. A la mi-Février, on coupe le ſujet un demi-pouce au-deſſus de la Greffe. Le Pêcher & l'Amandier ne ſe greffent bien qu'en écuſſon à œil dormant.

Si l'on n'a qu'un petit nombre de ſujets à greffer, & qu'une ſechereſſe en ait arrêté la ſeve avant le temps ordinaire, on jette quelques voies d'eau au pied, & peu de jours après la ſeve reprend ſon mouvement.

Lorſqu'on a négligé d'élaguer les ſujets, il ne faut faire ce retranchement qu'en écuſſonnant, ou après avoir écuſſonné, & non pas la veille ou peu de jours auparavant; car les arbres perdroient leur ſeve.

Si l'on reçoit des écuſſons de quelqu'eſpece précieuſe ou rare, lorſqu'il n'y a plus de ſeve dans les ſujets, on cherche ſur des arbres de même genre des branches gourmandes qui conſervent de la ſeve fort tard; on y applique les écuſſons. L'année ſuivante, ils fourniſſent des branches vigoureuſes ſur leſquelles on pourra prendre des Greffes.

2°. La Greffe en couronne ſe fait ſur des ſujets qui ont plus de deux pouces de diametre, pendant la ſeve du printemps, lorſque l'écorce des ſujets peut ſe décoller aiſément.

3°. On greffe en fente des ſujets qui ſont au moins gros comme le pouce, avant le premier mouvement de la ſeve du printemps, lorſque l'écorce des arbres eſt très-adhérente, c'eſt-à-dire, vers la mi-Février, ou plutôt.

Mais le ſuccès de toutes ſortes de Greffes dépend de trois choſes; du ſujet ou arbre ſauvage ſur lequel on greffe; de la Greffe ou portion d'arbre franc qu'on ente ſur le ſujet; & de l'opération, ou inſertion de la Greffe ſur le ſujet.

§. 2. *Qualités des Sujets.*

Les Sujets doivent être sains, vigoureux, d'une écorce vive, claire, unie & sans cicatrice dans l'endroit où l'on applique la greffe. On ne peut espérer de satisfaction d'un arbre greffé sur des sujets foibles, languissans, chancreux, rabougris, &c. Ils doivent encore être analogues aux greffes, car l'union de la greffe avec le sujet est d'autant plus facile & plus ferme, qu'il y a entre eux plus de rapports pour la quantité, les qualités & le temps de la seve. Un Poirier très-vigoureux comme l'Ambrette, réussira mal sur le Coignassier à petite feuille, & même médiocrement sur le Coignassier de Portugal, qui, quoiqu'il ait une seve beaucoup plus abondante, n'en a pas encore assez pour ce Poirier, qui ne réussit bien que sur franc. La greffe du Cerisier ne se collera pas solidement sur un Merisier sauvage à petit fruit noir, dont la seve, apparemment trop âcre, est presqu'insociable. Un Prunier ne s'accommodera pas de l'Amandier qui est en pleine fleur, lorsqu'à peine la seve des Pruniers commence à se mettre en mouvement. En traitant de la culture particuliere de chaque arbre fruitier, je marquerai sur quel sujet il faut le greffer.

Pendant l'automne, il faut élaguer les sujets de toutes branches au-dessous de l'endroit où l'on doit placer les greffes au prin-

temps ſuivant. Ce retranchement ſe fait au printemps ſur ceux qui ne doivent être greffés qu'au déclin de la ſeconde ſeve.

On choiſit, pour placer la greffe, un endroit du ſujet qui ſoit uni, ſans nœuds, ſans cicatrice.

On appelle *Greffe ſur franc* celle qui ſe fait ſur un ſujet de même famille & de même nom, quoique ſauvage. Ainſi on dit d'un Poirier greffé ſur un ſauvageon pris dans le bois, ou élevé de pepin; d'un Figuier greffé ſur un autre Figuier; d'un Ceriſier greffé ſur un autre Ceriſier, &c. qu'ils ſont *greffés ſur franc*. Lorſque le ſujet eſt de nom différent, quand même il ſeroit de la même famille, on le déſigne par ſon nom : ainſi on dit, un Pêcher greffé ſur Amandier, un Abricotier greffé ſur Prunier, un Albergier greffé ſur Abricotier; un Pommier greffé ſur Doucin, un Ceriſier greffé ſur Meriſier, &c.

Quelques Jardiniers aſſurent que greffe ſur greffe de même variété ou de même eſpece, augmente le volume des fruits & perfectionne leurs qualités. Je n'ai jamais pu appercevoir ces avantages; mais une greffe intermédiaire qui a des rapports moyens entre la greffe & le ſujet, peut produire de bons effets. Greffer un Coignaſſier ſur un ſauvageon de Poirier, & enſuite un Poirier franc ſur la greffe de Coignaſſier, peut mettre plus promptement un arbre à fruit; ou même être néceſſaire dans un terrein où le Coignaſſier réuſſit mal, & où il ne faut que des Poiriers de

moyenne grandeur. Greffer d'abord des Abricotiers sur des Pruniers, & ensuite des Pêchers sur les greffes d'Abricotier, c'est un procédé qui convient à plusieurs especes de Pêches, & sur-tout à la Pêche blanche.

§. 3. *Qualités des Greffes.*

Il faut prendre les Greffes sur des arbres formés, ni trop jeunes ni trop vieux, en plein rapport, sains, & dont l'espece soit bien franche & vraie. Cette derniere qualité mérite attention, sur-tout pour les arbres qu'on multiplie quelquefois de semences, qui font ordinairement varier, & presque toujours dégénérer l'espece. Il y a une grande différence entre une véritable Pêche Mignone, une véritable Prune de Reine-Claude, & leurs variétés. Les descriptions que je donnerai de chaque arbre mettront en état de faire ce discernement. Et comme le bois & les feuilles de la plupart des arbres fruitiers n'ont pas de caracteres suffisans pour distinguer l'espece de ses variétés, ni souvent même l'espece de l'espece, il faut pendant la saison de chaque fruit, reconnoître & marquer les arbres dont on doit tirer des Greffes.

Les rameaux destinés à faire des Greffes en fente, & en couronne, doivent être droits, sains, d'une belle écorce, garnis de beaux yeux peu éloignés les uns des autres; contenir du bois de la derniere & de l'avant-derniere année; être d'une vigueur moyenne. (Les

(Les branches chiffonnes & les gourmandes ne font propres pour aucune Greffe d'arbres fruitiers.) Il faut les cueillir avant le premier mouvement de la feve du printemps, c'eft-à-dire, en Janvier, Février ou plutôt; les enterrer par le gros bout à deux ou trois pouces de profondeur dans un lieu expofé au nord & à couvert du foleil, afin qu'ils ne foient pas en feve dans le temps où ils doivent être employés; & les couvrir pendant les fortes gelées, fur-tout ceux d'arbres à fruits à noyau. On pourroit fe fervir de bourgeons de la derniere année feulement; mais étant tendres, & tranfpirant facilement, il eft à craindre que leur defféchement ne prévienne leur union avec le fujet.

Les écuffons fe prennent fur des bourgeons de la derniere feve, bien conditionnés, bien garnis de bons yeux, & d'une force moyenne. Il faut rejetter les branches chiffonnes & très-foibles, les écuffons étant difficiles à lever deffus; & les branches gourmandes, parce que les yeux d'en-bas, vers la naiffance de la branche, font fujets à dormir, c'eft-à-dire, à ne point s'ouvrir: les autres s'ouvrent & font de beaux jets; mais on croit avoir remarqué que les arbres qui en viennent, ont plus de difpofitions à donner du bois que du fruit.

On choifit, pour faire les écuffons, les yeux les plus gros & les mieux formés vers le milieu du bourgeon. Et pour les Pêchers & autres arbres qui ont des yeux fimples;

des doubles, c'eſt-à-dire, un bouton à fruit à côté d'un bouton à bois; & des triples, c'eſt-à-dire, un bouton à bois entre deux à fruit, ou un à fruit entre deux à bois; on préfere ceux-ci, ſauf à éborgner les yeux à fruit, aux yeux ſimples, qui, n'étant que des yeux à bois, conſervent trop de leur deſtination, & font des arbres peu féconds.

Lorſque ces bourgeons ſont coupés, ou même avant que de les couper, il faut en retrancher l'extrémité tendre, & toutes les feuilles juſqu'à l'extrémité de la queue, parce que ces parties tranſpirant beaucoup, les bourgeons auroient bientôt perdu leur ſeve, ſi on les conſervoit. Il faut de plus les envelopper de mouſſe humide, d'herbe fraîche, ou d'un linge mouillé, ou en tenir le gros bout dans de l'eau. Lorſqu'on eſt obligé de les tranſporter loin, ou de les conſerver quelques jours, on les pique par le gros bout dans un concombre ou autre fruit, & on enveloppe le tout de mouſſe humide.

Lorſqu'on cueille les Greffes, il faut lier enſemble les rameaux des mêmes eſpeces ou des mêmes variétés, y mettre des étiquettes, des ligatures de différentes couleurs, ou d'autres marques qui les puiſſent faire reconnoître.

Il faut auſſi greffer de ſuite & numéroter les mêmes eſpeces ou les mêmes variétés; & tenir un regiſtre ou catalogue relatif aux marques ou numéros de la Pépiniere.

Sans ces attentions & toutes celles que

nous avons indiquées ci-devant, on court risque de la méprise dans le choix des especes, du déplaisir de cultiver des arbres lents à se mettre à fruit, ou qui n'en produisent que de dégénéré & de médiocre qualité, d'accuser le terrein, le sujet, la culture, l'intempérie des saisons, &c. d'une faute qui ne doit être attribuée qu'à la négligence du Greffeur.

§. 4. *Insertion. Différentes façons de la faire.*

I. Greffe en fente. *Fig* 1. 1°. On scie horisontalement le sujet, avec une serpette, plane, ou autre instrument bien tranchant, on pare la coupe, sur-tout à l'endroit où l'on veut insérer la Greffe. On pose sur le diametre de la coupe le tranchant d'une serpette, ou serpe si le sujet est gros; & frappant avec un maillet sur le dos de l'instrument, on fend le sujet verticalement; on fait descendre la fente à un pouce & demi ou deux pouces, & si le sujet est gros, on se sert pour cela d'un coin. (Quelques-uns fendent d'abord l'écorce du sujet avec la pointe d'une serpette, vis-à-vis l'endroit où ils doivent faire la fente.) On nettoie & on unit l'intérieur de la fente, lorsqu'on y apperçoit quelques filamens.

2°. On taille en coin long d'un pouce ou d'un pouce & demi le gros bout de la greffe *A* (le bois en doit être de deux ans;) on fait ordinairement deux petites retraites au-dessus de la tête du coin, & on a soin que le

côté qui répondra au cœur du ſujet ſoit un peu plus mince que celui qui doit répondre à l'écorce. On rabat la Greffe à deux, trois, ou quatre yeux, ſuivant la force du ſujet.

3°. Pour placer la Greffe, on ouvre la fente des petits ſujets avec la pointe d'une ſerpette, & celle des gros avec un coin de bois, ou un inſtrument de fer très-connu des Greffeurs, composé d'un levier ou manche, à chaque bout duquel eſt un coin. On inſere le coin de la greffe dans la fente du ſujet, de maniere que le liber de la greffe réponde exactement au liber du ſujet, ou que l'entre-deux du bois & de l'écorce du ſujet ſoit préciſément vis-à-vis de l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe; & non pas que l'extérieur de l'écorce de l'un & de l'autre coïncide. Car l'écorce de la greffe & celle du ſujet étant rarement d'égale épaiſſeur, la coïncidence des libers, d'où dépend le ſuccès de la greffe, ne s'enſuit pas de la coïncidence des ſurfaces extérieures des écorces.

Quelques-uns inſerent obliquement la greffe *Z* dans la fente, faiſant un peu entrer la pointe & ſortir la tête du coin, de ſorte que les libers ſe croiſant, coïncident au moins dans le point de leur interſection, ce qui ſuffit pour la repriſe de la greffe; mais il vaut mieux que le rapport ſe trouve dans toute la longueur du coin.

La Greffe étant placée, on laiſſe les deux côtés de la fente ſe rapprocher, & leur

reſſort, ſi le ſujet eſt un peu gros, ſerre ſuffiſamment la greffe; ſinon on l'aſſujettit avec un petit oſier dont on lie le ſujet à l'endroit de l'inſertion.

4°. On forme ſur la coupe du ſujet & ſur l'endroit de l'inſertion une poupée avec un mêlange de terre rouge, ou d'argile, & de bouze de vache, & on la retient avec un morceau de vieux linge; ou bien on forme cette poupée avec un petit torchis de foin & de ce mêlange de terre & de bouze de vache.

Sur les petits ſujets on met une greffe, ſur les moyens, deux, & ſur les gros, quatre, faiſant une ſeconde fente qui coupe la premiere à angles droits. Il vaudroit mieux inſérer ces deux dernieres greffes entre le bois & l'écorce (en couronne) que dans une ſeconde fente, s'il n'étoit pas fort incommode de faire l'opération en deux fois.

Lorſque les ſujets ſont forts menus, on peut prendre une greffe d'égale groſſeur, & la placer de façon que les deux bords intérieurs de l'écorce de l'un répondent exactement aux bords intérieurs de l'écorce de l'autre.

On peut encore, lorſque le ſujet & la greffe ſont de groſſeur égale ou preſqu'égale, faire l'inverſe de l'opération précédente; c'eſt-à-dire, tailler en coin l'extrémité du ſujet, fendre le gros bout de la greffe *C*; faire coïncider les deux, ou un des deux bords intérieurs de l'écorce de l'un avec le bord, ou les deux

bords intérieurs correſpondans de l'écorce de l'autre, comme le repréſente *D.* Cette façon de greffer ſe nomme *Enfourchement.* On y applique le même appareil qu'à la greffe en fente ordinaire.

II. GREFFE EN COURONNE. *Fig. 3.* On taille le bas de la greffe *O* en forme de cure-dent, ou en talus long d'un pouce ou d'un pouce & demi.

2°. On ſcie, & on unit le ſujet comme pour la greffe en fente. Avec un petit coin d'os ou de bois dur, de la même forme que la taille de la greffe, qu'on enfonce entre le bois & l'écorce du ſujet qui eſt en ſeve, on fait la place de la greffe.

3°. On retire ce coin, & à ſa place on inſere la greffe, de ſorte que ſa face taillée & les bords de ſon écorce ſoient appliqués ſur la ſurface ligneuſe du ſujet, ayant attention en introduiſant la greffe entre le bois & l'écorce du ſujet, que ſon écorce ne ſe décolle pas du bois; car il eſt eſſentiel pour cette greffe, & pour celle en fente, que l'écorce de la greffe ſoit adhérente. On place ainſi des greffes autour de la coupe du ſujet, à trois pouces les unes des autres.

4°. On couvre la coupe du ſujet de la même façon que les greffes en fente.

Si l'action du coin fend l'écorce du ſujet, la greffe n'en réuſſira pas moins, pourvu qu'on l'aſſujettiſſe avec une ligature. On peut même, au lieu de détacher l'écorce avec un

coin, décoller des bandes verticales *Q* d'écorce, des mêmes dimenſions que la face taillée des greffes, ſans les ſéparer du ſujet par leur extrémité inférieure; appliquer la taille des greffes ſur la ſurface ligneuſe du ſujet; les recouvrir avec les bandes d'écorce; aſſujettir le tout avec un lien, & y faire une poupée. Par cette méthode on ne riſque point de décoller l'écorce des greffes en les inférant.

On peut encore fendre l'écorce verticalement dans l'endroit *P* où l'on doit introduire le coin, afin qu'elle ne ſe déchire pas inégalement; ce qui toutefois intéreſſe moins le ſuccès que la propreté de l'opération. Au lieu de fendre toute l'écorce, il vaut mieux ne fendre que ſes couches extérieures: les couches intérieures étant plus ſouples, céderont plus facilement à l'action du coin; & cette précaution pourra préſerver l'écorce d'un déchirement entier.

Cette greffe, qui n'eſt pas pratiquable ſur des ſujets en pépiniere, mais ſur de gros arbres en place, pouſſe quelquefois avec tant de force qu'il eſt néceſſaire de lui donner des tuteurs contre le vent, la pluie & le poids de ſes feuilles, qui pourroient la décoller. La greffe en fente exige ſouvent la même précaution.

III. *Greffe en Ecusson*. 1°. On leve la greffe *L*, *Fig.* 4. qui n'eſt qu'une piece d'écorce avec un bouton. On lui donne une

forme approchante d'un écuſſon antique d'Armoiries, d'où elle tire ſon nom. Chacun la leve ſuivant la méthode qui lui eſt la plus familiere. Les uns levent avec la greffe un peu de bois qu'ils en détachent enſuite avec la pointe du greffoir. L'habitude & la pratique rendent quelques Greffeurs très-adroits à lever l'écuſſon avec ſi peu de bois, qu'il n'eſt pas néceſſaire de le retrancher. On objecte contre cette méthode, qui eſt la plus ſuivie, qu'on s'expoſe ſouvent à endommager la ſubſtance viſqueuſe de l'intérieur de l'écorce; mais il eſt plus à craindre, & plus ordinaire de couper & d'endommager l'écorce même, qu'il n'eſt eſſentiel de ménager la ſubſtance viſqueuſe, comme on le verra ci-après.

D'autres coupent la piece d'écorce *R* ſur la branche; & la ſaiſiſſant avec le pouce & l'index, la détachent du bois; mais ſi la branche n'eſt pas bien en ſeve, on endommage l'écorce, & ſouvent l'œil reſte vuide du petit filet ligneux qui eſt attaché par un bout aux couches ligneuſes de la branche, & de l'autre s'étend dans le bouton. Or ce filet ligneux étant comme le germe de l'arbre qui doit ſortir de la greffe, jamais elle ne feroit aucune production, s'il étoit demeuré ſur la branche, & ſi l'œil de l'écuſſon en étoit dépourvu.

D'autres enfin coupent la piece d'écorce ſur la branche, & inſinuant entre le bois & l'écorce une queue de greffoir très-mince

& très-petite, ils coupent le filet ligneux qui eſt fort tendre, ſans endommager l'écorce, comme peut faire la lame du greffoir dans la premiere méthode; & ainſi levent facilement l'écuſſon avec ſon œil plein. Il eſt vrai qu'on peut altérer la ſubſtance viſqueuſe; mais un bon Greffeur m'a aſſuré que non-ſeulement il ne leve point autrement ſes écuſſons, mais encore qu'il a ſouvent paſſé exprès trois ou quatre fois la queue du greffoir entre le bois & l'écorce du ſujet après l'avoir décollée, ce qui ſans doute a beaucoup altéré cette ſubſtance viſqueuſe tant de la greffe que du ſujet, ſans qu'aucun des écuſſons, bien faits d'ailleurs, aient manqué : ce qui prouve que la ſubſtance viſqueuſe n'eſt pas ſi reſpectable qu'on le croit; quoiqu'il ſoit très-utile de la ménager, ſur-tout aux arbres ſujets à la gomme.

2°. On fait à l'écorce du ſujet une inciſion horizontale *a e*, & du milieu de cette inciſion on en abaiſſe une verticale *i o*, l'une & l'autre égale ou un peu plus grande que les dimenſions correſpondantes de la greffe; avec l'ongle, ou avec la queue du greffoir on décolle l'écorce des deux côtés de l'inciſion verticale.

3°. Préſentant la pointe de l'écuſſon au point *i* d'incidence des deux inciſions, on le fait deſcendre entre le bois & l'écorce, juſqu'à ce que toute ſa ſurface intérieure ſoit appliquée ſur la ſurface ligneuſe du ſu-

jet, ayant attention que la base de l'écusson joigne immédiatement le bord supérieur de l'incision horizontale, & que l'intérieur des écorces coïncide, comme on voit au point *K*.

4°. On lie le tout de plusieurs révolutions d'écorce d'osier, ou d'un double fil de laine ou de coton, qu'on évite de faire passer sur l'œil de la greffe. Six semaines ou deux mois après l'insertion, on peut ôter la ligature.

Au lieu de faire passer l'incision horizontale *a e* par l'extrémité *i* de l'incision verticale, on peut la faire passer par l'autre extrémité *o*; & on taillera l'écusson comme le représente *N*, ayant sa base au-dessous de l'œil, & sa pointe au-dessus. Cette méthode a ses avantages. 1°. Pour faire monter l'écusson entre le bois & l'écorce du sujet, on n'appuie le doigt ou le manche du greffoir que contre le support du bouton; & on ne court point risque de fatiguer ou de meurtrir le bouton, de rompre ou de déchirer la queue des feuilles, comme dans la méthode ordinaire, lorsque l'écusson ne glisse pas facilement. 2°. Si l'on place deux écussons opposés sur un sujet, l'un par cette méthode, l'autre par la méthode commune, les incisions horizontales étant dans une disposition alterne, le sujet souffre moins que si, en les opposant, son écorce est coupée presque tout autour dans un même point.

Les écuſſons, ſur-tout ceux à la pouſſe, ſont quelquefois deſſechés par le ſoleil. Pour prévenir cet accident, on attache un morceau de papier au-deſſus.

Il faut greffer par un beau temps; car les greffes mouillées de la pluie ſont ſujettes à manquer.

Lorſqu'on a beaucoup de greffes à faire, on peut partager l'ouvrage entre deux; l'un taille & prépare les greffes, l'autre opere ſur le ſujet. Ou entre trois, dont l'un fait les inciſions ſur le ſujet, l'autre leve les écuſſons & les inſere, & le troiſieme fait les ligatures.

Quand les écuſſons ont pouſſé un jet long de ſept à huit pouces, il eſt bon de le pincer à la quatrieme ou cinquieme feuille, pour qu'il ſorte de l'aiſſelle des feuilles trois ou quatre branches qui feront très-avantageuſes pour la forme & la premiere taille des arbres. Et pour les arbres dont la tige ou demi-tige doit être formée du jet de la greffe, on ne pince ce jet que quand il a acquis la hauteur convenable.

Depuis que les greffes ont commencé à pouſſer, juſqu'à ce qu'on tranſplante les arbres, il faut viſiter de temps en temps la Pépiniere, tant pour lui donner les labours & façons néceſſaires, que pour retrancher les branches que pouſſent ordinairement les ſujets au-deſſus & au-deſſous des greffes. Mais aux ſujets très-vigoureux, il ne faut pas faire ce retranchement à la rigueur : il vaut mieux

ne couper qu'une partie des branches, & seulement tordre les autres pour les empêcher de prendre le dessus, jusqu'à ce que les greffes soient assez fortes pour consommer toute la seve.

Nota. 1°. Les Bourgeons sur lesquels on veut lever des écussons à la pousse, doivent être coupés à la mi-Février ou peu après, & plantés par le gros bout à l'exposition du Nord, à couvert du soleil, à deux pouces seulement de profondeur; parce que les yeux qui ont été en terre ne réussissent pas aussi bien que les autres. Au printemps, lorsque les sujets sont en pleine seve, on y applique les écussons tirés de ces bourgeons dont les yeux n'ont pas pu se développer, & qui ont assez de seve pour décoller facilement l'écorce.

2°. Les uns font les écussons fort grands (longs de neuf ou dix lignes, larges de trois ou quatre lignes), les autres leur donnent à peine deux lignes de largeur, & cinq ou six de longueur. Ceux-ci sont plus faciles à lever, & leur succès est aussi sûr que celui des plus grands. Ainsi il importe peu de leur grandeur. Cependant lorsqu'on écussonne sur des sujets dont la greffe se décolle facilement, comme de l'Abricotier sur Amandier, du Cerisier sur le Merisier sauvage à petit fruit noir, &c, il est très-utile de donner à l'écusson toute la grandeur possible, afin que couvrant & embras-

ſant une plus grande ſurface du ſujet, ſon union ſoit plus ferme.

3°. Lorſqu'on greffe ſur du bois de l'année, & bien en ſeve, on peut n'ouvrir les levres de l'inciſion verticale, qu'à ſon point d'incidence ſur l'inciſion horizontale, & ſeulement pour y inſinuer la pointe de l'écuſſon. En le faiſant deſcendre, ſon action ſuffira pour décoller l'écorce. Ainſi la ſubſtance viſqueuſe ne ſera point du tout endommagée; & l'écuſſon ne décollera d'écorce qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour ſe placer : deux choſes qui ne peuvent que hâter l'union de la greffe avec le ſujet, & aſſurer le ſuccès de l'opération.

4°. La ligature doit commencer à la pointe de l'écuſſon, & faire ſes révolutions en remontant, juſqu'à ce que les inciſions ſoient entiérement couvertes. Ces révolutions ne doivent pas être circulaires ou ſpirales; mais ſe croiſer ſur l'inciſion verticale, & ſur la partie oppoſée du ſujet. Lorſqu'on ſe ſert de fil de laine ou de coton, il n'eſt pas à craindre que ces matieres ſerrent trop les greffes; mais le chanvre & l'écorce d'oſier ne prêtant & ne s'alongeant point, il faut être attentif à ne les ſerrer qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour tenir la greffe bien appliquée ſur le ſujet, & que l'air ni la pluie ne puiſſe pénétrer entre deux; & un mois ou ſix ſemaines après l'opération, il eſt néceſſaire de viſiter les greffes, & de lâcher la ligature de celles qui ſont trop ſerrées; ce

qui se connoît aisément au gonflement ou bourrelet de l'écorce du sujet, qui paroît au-dessus & au-dessous de la ligature.

Peut-être ne sera-t-il pas inutile d'ajouter quelques autres façons de greffer, qui peuvent paroître plus faciles dans l'opération; ou plus sûres dans le succès, ou plus propres pour certains usages, & dans certaines occasions où les précédentes ne peuvent servir.

IV. *Greffe par approche.* On exécute différemment cette greffe sur deux arbres qui sont près, ou qui se peuvent approcher l'un de l'autre.

1°. *Figure 7.* Sur un côté de la branche *O* d'arbre franc, on enleve une petite piece verticale d'écorce. Sur un côté du sujet *P*, on enleve une égale piece d'écorce. On applique immédiatement l'une contre l'autre les deux surfaces ligneuses découvertes; faisant coïncider, ou rapporter exactement quelques points au moins de l'entre-deux du bois & des libers de la greffe & du sujet. On affermit le tout par une ligature de fil de laine; & on le couvre de cire, ou de terre grasse détrempée & pétrie. L'application de la greffe sur le sujet est représentée en *o*, *fig.* 9, & en *Y*, *fig.* 10. Cette greffe que la nature exécute souvent dans les bois où l'on trouve des branches entées les unes sur les autres, se fait avant, ou pendant la premiere seve.

Il n'est pas nécessaire d'enlever les écor-

ces; il suffit de retrancher les couches corticales extérieures, & d'appliquer les libers l'un contre l'autre. Des filets ligneux percent ces libers, & s'unissent au point de leur rencontre.

2°. *Figure* 5. Soit un côté de la branche *C* d'arbre franc taillé en talus alongé, terminé à son extrémité supérieure par une retraite qui ait moins de profondeur que le demi-diametre de la branche. Soit aussi le sujet *D* taillé à son extrémité en talus dont les dimensions soient égales à celles du talus de la greffe. On applique les faces taillées l'une contre l'autre, comme on voit en *a*, *fig.* 9, de façon que les libers coïncident au moins en quelques parties. On assujettit, & on enduit le tout, comme dans l'opération précédente.

3°. *Figure* 8. Je taille l'extrémité du sujet *V* en coin. Sur un côté de la branche *T* d'arbre franc, je fais une fente de bas en haut de longueur égale au coin. J'insere le coin dans la fente, faisant correspondre l'entre-deux de l'écorce & du bois du sujet à celui de la greffe, comme en *e*, *Fig.* 9. Je lie, & je recouvre le tout comme ci-dessus.

4°, *Figure* 6. A l'extrémité du sujet *L* soit faite une entaille triangulaire dont la base ne s'étendra pas jusqu'au centre du sujet, & dont la hauteur sera depuis huit lignes jusqu'à deux pouces, suivant la force de l'arbre. On taille un côté de la branche *I* d'ar-

bre franc en triangle de forme & de proportions propres à remplir l'entaille faite au sujet, & dont deux côtés supérieurs de la base soient terminés par des retraites. On insère l'une dans l'autre comme en *n*, *Fig.* 9, avec l'attention déja répétée de placer l'intérieur des écorces dans la même direction. On lie & on enduit le tout.

La troisieme & la quatrieme façon d'opérer ne sont d'une pratique facile, que pendant le repos de la seve, lorsque les écorces sont adhérentes au bois.

La réussite de cette greffe est d'autant plus sûre, que la branche greffée tire de la nourriture de son pied jusqu'à ce qu'elle soit unie avec son sujet. Car on ne la sevre qu'après que l'union est formée; c'est-à-dire, qu'alors on la coupe obliquement au-dessous de la ligature, & on couvre la coupe de cire.

On peut greffer par approche d'assez grosses branches; & comme on ne les rabat point, elles forment un arbre en peu de temps.

Nous avons supposé que les branches qu'on greffe par approche demeurent attachées à l'arbre jusqu'à ce qu'elles soient unies au sujet; mais on peut aussi les en séparer, planter le gros bout au pied du sujet, & les greffer vers l'autre extrémité qu'il faut alors rabattre à trois ou quatre yeux au-dessus de l'insertion. Ces branches tirent de la terre une subsistance qui aide & assure le succès des greffes : quelquefois même la partie enterrée s'enracine en même temps

que

que la partie greffée se colle au sujet ; & la même branche donne une greffe & une bouture. Cette opération ne peut se faire qu'avant le premier mouvement de la seve.

La greffe par approche, malgré la facilité de son exécution, la certitude de son succès, l'avantage qu'elle présente de placer des branches sur le côté d'un arbre qui en manque, comme *Fig.* 10, &c, n'est presque en usage que pour multiplier des arbres rares.

V. *Greffe en Flute*, *Fluteau*, *Sifflet*, *Fig.* 11. Soit la branche *H* bien arrondie, unie, de la derniere pousse, égale en grosseur au sujet *E*, ou à la branche du sujet qui doit recevoir la greffe. Vers l'extrémité de cette branche j'incise l'écorce tout-au-tour, en faisant tourner la branche sous le tranchant de la serpette ; ensuite tordant l'écorce qui est au-dessus de l'incision, je fais sortir un tuyau d'écorce *G* long de trois ou quatre doigts, & garni d'un, ou au plus, de deux yeux. Après avoir étêté le sujet, je dépouille son extrémité d'un tuyau d'écorce *F* égal ou un peu plus long, que rejette, & je lui substitue le tuyau *G*. Je couvre la jointure des écorces & l'extrémité du sujet avec de la cire, ou de la terre pétrie, pour empêcher que la pluie ne pénetre entre la greffe & le sujet. Ou bien, si la partie du sujet dépouillée est plus longue que l'écorce inférée, autour de l'extrémité du sujet je fends de petits copeaux fort

minces que je rabats en parafol fur l'extrémité de la greffe.

Au lieu de détacher du fujet un tuyau d'écorce, on peut fendre fon écorce verticalement, la décoller par bandes; & après avoir placé la greffe, la recouvrir avec ces bandes, laiffant à découvert l'œil de la greffe; & lier le tout. Cette pratique eft préférable.

Si le tuyau de la greffe eft trop étroit, fendez-le par le côté oppofé à l'œil, & couvrez le défaut avec une laniere de l'écorce du fujet. S'il eft trop large, fendez-le de même, & retranchez-en une bande verticale. Dans l'un & l'autre cas il faut lier la greffe, pour la tenir appliquée immédiatement fur la furface ligneufe du fujet.

Cette greffe praticable fur toutes fortes d'arbres, pourvu qu'ils ne foient ni gommeux ni réfineux, & que leur bois foit bien arrondi, ne fe fait ordinairement que fur le Figuier & le Châtaignier. Il faut que le fujet & la greffe foient en pleine feve.

VI. *Fig.* 1. Au lieu de placer la greffe en fente à l'extrémité du fujet ou de fes branches, on peut la placer fur le côté du tronc, pour le garnir de branches, s'il n'en a point percé, ou fi elles ont péri.

On taille la greffe *E* en coin, dont l'extrémité & les retraites feront coupées obliquement; de forte que chacune des deux faces repréfente à peu-près une lofange.

Avec un petit ciseau on fait sur le côté du sujet *F*, ou *G Fig.* 2, une fente d'une longueur & d'une profondeur proportionnées au coin de la greffe. On place obliquement la greffe dans la fente, de façon que les retraites du coin touchent l'écorce du sujet. On couvre le tout comme la greffe en fente.

Cette greffe, l'une des meilleures, dont le succès est presqu'immanquable, se fait dans le même temps que la greffe en fente ordinaire.

VII. *Greffe a emporte-piece*, *Fig.* 4. A la greffe en écusson, on peut substituer la greffe à emporte-piece, dont l'opération est très-facile, expéditive, & rarement fautive.

Avec un Emporte-piece dont la partie tranchante peut représenter un parallélogramme long de huit ou neuf lignes, & large de trois ou quatre lignes, ou une losange, ou autre figure, de dimensions différentes, j'incise sur la branche *R S* la piece d'écorce *S* garnie d'un œil; je la détache comme l'écusson, & je m'assure si l'œil est plein.

Sur le sujet *I K* j'incise avec le même instrument la piece d'écorce *I*; je la décolle; je la rejette comme inutile *T*; & à sa place j'applique sur la surface ligneuse découverte du sujet, la surface intérieure de la piece *S*; je la couvre, comme l'écusson, de plusieurs révolutions de chanvre

ou de fil de laine qui cachent toutes les jointures (a).

On fait cette greffe dans les mêmes saisons que l'écusson. Elle peut servir à démontrer le principe de la greffe en général considérée en Jardinier plutôt qu'en Physicien.

Comme un arbre ne reçoit d'accroissement que par une addition de nouvelles couches tant corticales que ligneuses; & comme ces couches s'étendent entre le bois & l'écorce formés, comme dans un moule qui leur donne la forme, qui contient & retient la substance propre à les produire; considérons la surface ligneuse extérieure d'un arbre comme le moule intérieur d'une nouvelle couche; & la surface intérieure corticale comme son moule extérieur.

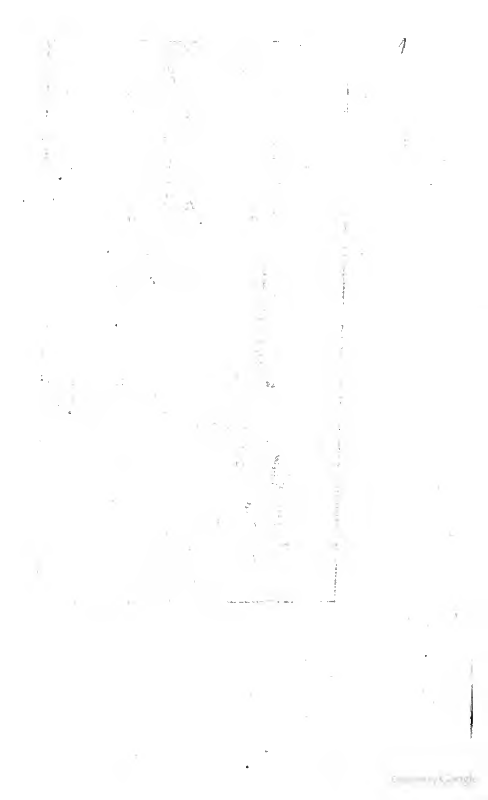
Si l'un & l'autre moule, ou seulement l'un des deux reçoit quelque rupture, les nouvelles couches cessent de s'étendre sur la partie offensée, jusqu'à ce qu'elle soit cicatrisée par une nouvelle feuille corticale; qui sortant des bords de la plaie, & s'étendant peu-à-peu sur la partie découverte, rétablit le moule. Aussi un arbre dont l'écorce a reçu quelque plaie considérable, oublie son accroissement, & ne s'occupe que

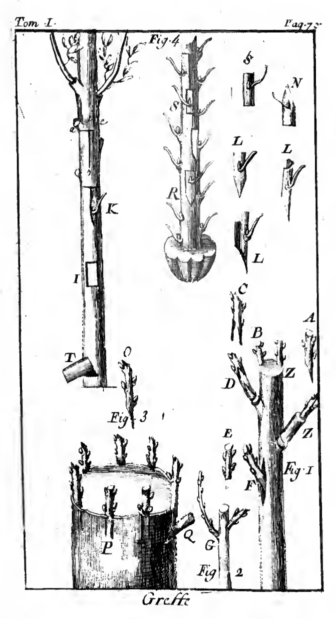
(a) On nomme aussi *Greffe à Emporte-piece* la greffe N°. VI; lorsqu'au lieu d'insérer la greffe dans une fente, on l'insere dans une mortaise, qui se fait avec un Bec-d'âne, instrument commun chez les Menuisiers & les Tourneurs.

du rétabliſſement de l'intégrité de ſon écorce. Couvrez la plaie avec une emplâtre de terre, de térébentine, ou de quelqu'autre production des végétaux propre à la préſerver du contact de l'air, & du deſſéchement; elle ſera plus promptement cicatriſée; parce que cette emplâtre tenant en quelque façon lieu d'un moule externe, aide & favoriſe la formation d'une nouvelle feuille d'écorce. Mais ſi ſur cette plaie récente vous appliquez toute fraîche une piece d'écorce de quelqu'arbre analogue, ayant les mêmes dimenſions que la plaie; bien-tôt un feuillet cortigal qui ſe formera entre elle & le bois de l'arbre, & un pareil feuillet qui ſortira des bords de la plaie d'entre le bois & l'écorce de l'arbre ſe ſouderont enſemble & le moule des couches ligneuſes étant rétabli, elles continueront à ſe former.

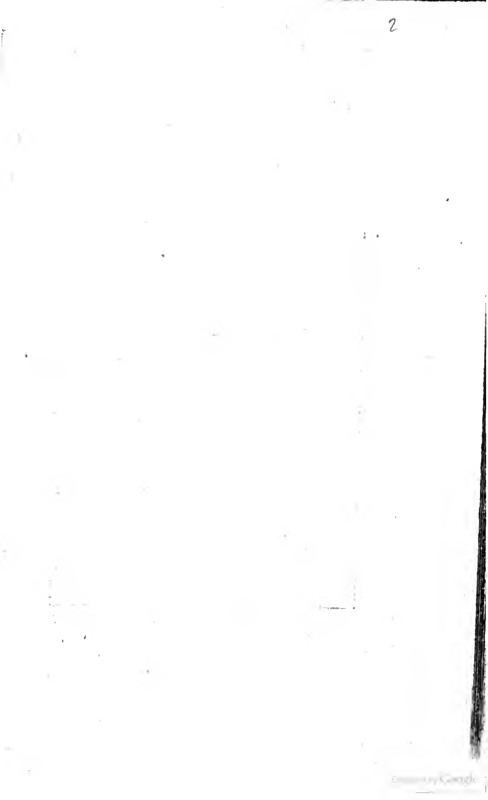
Maintenant conſidérons l'opération qui ſe fait ſur un ſujet pour y placer la greffe, comme une plaie ou une rupture du moule des nouvelles côuches; & la greffe comme une piece qui rétablit ce moule: mais ce rétabliſſement ne pourra ſe faire, ſi les nouvelles productions de la greffe & du ſujet ne ſe rencontrent pour s'unir; & cette rencontre des nouvelles productions, qui ſortent d'entre le bois & l'écorce, ne peut arriver, ſi la ſurface ligneuſe extérieure & la ſurface corticale intérieure de la greffe & du ſujet ne ſont pas coïncidentes, ſur le même niveau, dans la même direction, comme con-

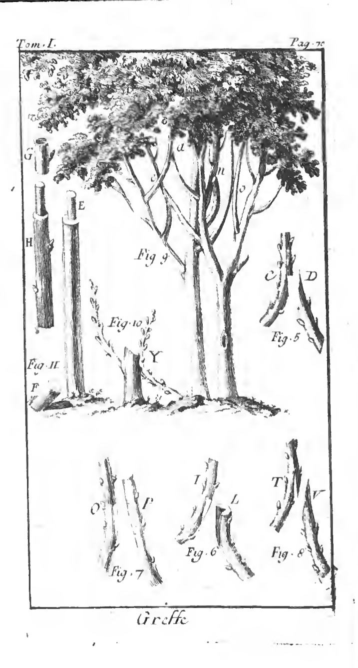
tinues au moins dans un point : la nature indulgente se contente de peu, & l'arbre empressé de cicatriser sa plaie, profite des moindres secours qui lui sont offerts. Ce rapport, cette coïncidence, cette correspondance, est donc la condition la plus essentielle au succès de la greffe : & si elle est remplie, bientôt la greffe produit de sa propre substance une feuille ligneuse entre son écorce & son bois, si elle est faite d'une branche; ou le bois du sujet, si elle n'est qu'une piece d'écorce. Pareillement aux bords de la plaie du sujet, il sort d'entre le bois & l'écorce une feuille ligneuse qui s'avance vers celle de la greffe. Ces productions n'étant encore qu'une seve un peu épaissie, sans consistance & sans forme décidée, s'unissent ensemble aux points de leur rencontre. Mais ces feuilles ligneuses ne peuvent s'étendre au-delà des bords des écorces sans un feuillet cortical qui les couvre & leur serve de moule externe. Ce feuillet se forme en même temps, s'étend & s'unit de même; & alors la greffe commence à tirer sa subsistance du sujet. Ce n'est que par ces nouvelles productions que se fait l'union de la greffe avec le sujet; car le bois formé de la greffe ne s'unit jamais avec aucune partie du sujet : il ne sert que de soutien à la greffe, ou de moule interne à ses productions, & après avoir rempli cette fonction, il se desseche & périt. De même l'écorce formée de la greffe ne s'unit jamais à aucune partie du sujet; elle sert-





Greffe





Greffe

de moule externe à ses productions, & fournit la substance dont elles sont formées. Dans la Physique des arbres, j'ai traité de la greffe & de ses principes dans un plus grand détail. On peut les réduire à deux points ; rapport ou analogie des qualités de la greffe & du sujet, rapport ou coïncidence des mêmes parties de la greffe & du sujet. Ces deux conditions remplies, (la seconde exécutée avec un peu d'adresse, en temps & de façon convenables) assurent le succès de cette opération d'Agriculture d'autant plus admirable, qu'elle est plus simple & plus facile.

CHAPITRE II.

PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS.

ARTICLE I. *De l'âge & de la grosseur du Plant.*

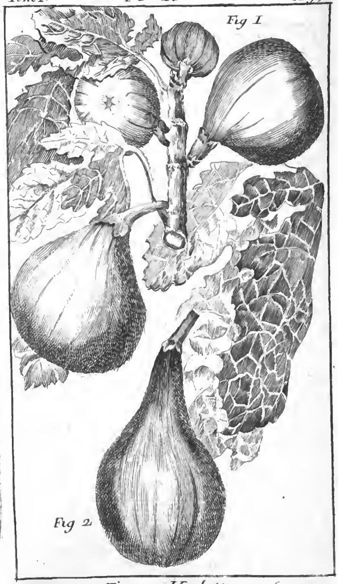
Les jeunes arbres élevés, conduits, greffés dans la Pépiniere comme nous l'avons expliqué, doivent en être tirés aussi-tôt qu'ils sont en état d'être mis en place; ce qui dépend plus de la force du sujet que de celle de la greffe. Car tous les arbres fruitiers peuvent (les Pêchers doivent) être plantés à un an de greffe; c'est-à-dire, de quatorze à dix-sept mois après avoir été écussonnés, & de neuf à onze mois après avoir été greffés en fente, pourvu que les sujets des basses tiges aient près la naissance des racines de dix à

douze lignes de diametre, ou de trente à trente-six lignes de circonférence ; ceux des demi-tiges de quinze à dix-huit lignes de diametre ; & ceux des tiges de deux à deux pouces & demi de diametre, ou six pouces au moins de circonférence, & de douze à dix-huit lignes de diametre à cinq ou six pieds de tige ; soit que cette tige soit formée par le sujet, soit qu'elle le soit du jet de la greffe, auquel cas il faut la laisser en pépiniere le temps nécessaire pour prendre cette force. Et même il faut en laisser prendre davantage aux tiges destinées à être plantées autour des vignes & des héritages, & dans des vergers ouverts, & fréquentés par les bestiaux, afin qu'en peu d'années ces arbres soient en état de défense.

Quelques Jardiniers croient qu'il vaut mieux transplanter les arbres plus foibles ; parce que, moins ils demeurent long-temps en pépiniere, moins ils prennent de goût & d'habitude dans ce terrein, moins leurs racines y acquierent de grosseur & de force, moins leur écorce se durcit ; par conséquent moins le changement de terrein leur est sensible, moins les plaies de leurs racines sont grandes, moins ils repercent difficilement, moins enfin leur succès est imparfait & incomplet. Quelquefois cette pratique réussit, sur-tout lorsque les arbres sont pris dans des pépinieres fort voisines du terrein où on les plante, arrachés avec beaucoup de soin, & remis aussi-tôt en terre, de sorte que le che-

[illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]



Figue Violette

velu & les racines n'éprouvent aucune altération. Je connois même un plant de plus de cent Poiriers levés de la pépiniere ayant à peine de ſept à huit lignes de diametre à la naiſſance des racines, tranſportés à une diſtance de plus de ſix lieues, replantés trois jours après avoir été arrachés, qui réuſſiſſent très-bien dans un terrein où des arbres plus forts avoient manqué. Mais je doute qu'un petit nombre d'exemples ſemblables doive preſcrire contre l'uſage ordinaire de ne planter des arbres que des groſſeurs marquées ci-deſſus; & je regarde ceux qui ſont mis en place fort petits, comme des enfans trop tôt ſevrés qui courent grand riſque de tomber en chartre.

J'ai dit que le Pêcher doit être tiré de la pépiniere à un an de greffe, ſans conſidération de la force ou de la foibleſſe du ſujet ſur lequel il eſt greffé; parce que de tous les arbres fruitiers le Pêcher eſt celui dont il reperce plus difficilement des bourgeons ſur le bois de pluſieurs années; & l'Amandier ſur lequel on le greffe ordinairement, quelques précautions qu'on ait priſes pour lui faire produire des racines latérales, ſouffre moins la tranſplantation qu'un autre arbre. De ſorte que, ſi l'on eſt obligé de laiſſer en pépiniere une ſeconde ou troiſieme année, ou même plus long-temps quelques Pêchers, il faut tailler & diſpoſer leurs branches comme s'ils étoient en place; & lorſqu'on veut les lever, il faut faire autour, à vingt-cinq ou

trente pouces de diſtance du pied, ou davantage ſuivant l'âge & la force de l'arbre, une tranchée large de deux fers de bêche, & plus profonde que les plus baſſes racines; découvrir & dégager peu-à-peu les racines ſans les endommager; couper les groſſes le plus loin qu'il eſt poſſible de leur naiſſance; auſſi-tôt que l'arbre eſt arraché, le porter au lieu de ſa deſtination; rafraîchir l'extrémité de ſes racines; le planter ſuivant les regles que nous donnerons ci-après; le plomber à l'eau; décharger ſa tête, & tailler court les branches qui doivent être conſervées; le préſerver de la ſéchereſſe pendant le printemps & l'été. Avec ces attentions on peut s'aſſurer que l'arbre non-ſeulement reprendra, mais même pourra porter quelques fruits dès la premiere année, eût-il paſſé ſix ou ſept ans dans la pépiniere.

Une petite réſerve d'arbres fruitiers de toute eſpece conduits de cette façon ſeroit très-utile, tant pour remplacer les arbres qui manquent dans les premieres années d'une nouvelle plantation, que ceux qui meurent dans les anciens plans.

La pratique ordinaire des Pépiniériſtes, eſt de rebotter au printemps les greffes des Pêchers qui leur reſtent de l'année précédente; c'eſt-à-dire, qu'ils les rabattent à quatre ou cinq lignes de leur inſertion. Du collet de la greffe, il ſort pour l'ordinaire pluſieurs nouveaux bourgeons dont ils conſervent & dreſſent un ou deux. Cet uſage

eſt fort commode pour tenir pluſieurs années en pépiniere des Pêchers greffés, dont le jet de la greffe n'a qu'une année, & par conſéquent eſt propre à produire de nouvelles branches. Mais l'expérience a démontré que les greffes rebottées réuſſiſſent mal. Un coup d'œil les diſtingue aiſément.

Article II. *De la préparation du Terrein.*

La place deſtinée à chaque arbre doit être préparée pluſieurs mois avant de le planter.

Dans les vignes, les champs, les vergers, &c. ſi la terre eſt bonne, on fait des foſſes de dix-huit ou vingt-deux pieds & demi cubes de fouille; c'eſt-à-dire, de trois pieds courans de longueur, d'autant de largeur, & de deux pieds & demi ou trois pieds de profondeur; leur donner de moindres dimenſions, c'eſt expoſer une partie du plant à manquer; leur en donner de plus grandes ſeroit avantageux, mais diſpendieux, ſi la plantation étoit conſidérable. On jette ſur le bord de la foſſe, d'un côté les premieres levées de terre, & de l'autre les terres du fond. Si le terrein eſt médiocrement bon, il faut élargir les foſſes, rejetter les terres du fond, & leur ſubſtituer des gazons ou de bonnes terres priſes ſur la ſuperficie du terrein voiſin, ou ailleurs. On laiſſe les foſſes ouvertes juſqu'au temps de la plantation.

Lorſqu'on plante un verger réguliérement, en quinconce ou autrement, dont le

terrein eſt médiocre, il vaut mieux faire des tranchées de toute la longeur des rangs, larges de trois pieds, profondes de deux pieds & demi ou trois pieds, & amender les terres comme nous venons de dire.

Les murs des eſpaliers neufs qu'on deſtine à être plantés, étant conſtruits, crépis, chaperonnés, garnis de treillage, &c. comme il ſera expliqué ci-après, on défonce les plate-bandes à ſix pieds de largeur, & environ trois pieds de profondeur. Si le terrein eſt bon, & de qualité convenable aux eſpeces d'arbres qu'on ſe propoſe d'y planter; ce défoncement eſt une préparation ſuffiſante. Mais ſi le terrein eſt médiocre, ou de nature contraire aux arbres qui doivent l'occuper, il faut le corriger & l'amender. Des terres légeres & ſabonneuſes diviſeront & rendront plus meuble un terrein trop compact. Des fumiers de vaches, ou mieux des terres fortes, s'il s'en trouve à portée, donneront de la conſiſtance à un terrein trop léger. S'il eſt froid, des terreaux de couches ou mieux de feuilles d'arbres le réchaufferont. Ces amendemens ſe répandent également ſur la plate-bande, & en la défonçant on les mêle avec le terrein. Mais ſi l'eſpalier a été occupé auparavant par des arbres de même genre que ceux qu'on lui deſtine, des engrais & de ſimples amendemens ſont inſuffiſans; il faut renouveller entiérement, ou preſqu'entiérement la plate-

bande avec de bonnes terres neuves rapportées d'ailleurs.

Si les potagers dans lesquels on plante des arbres en buisson, éventail, &c. sont neufs; le terrein étant bon, (je le suppose) bien défoncé & préparé, les arbres y réussiront bien; pourvu que leur espece & la nature du sol se conviennent. Mais s'il est question de renouveller le plan d'un ancien potager, il faut agir comme pour les espaliers; changer le terrein, ou changer le genre d'arbres, remplaçant les arbres à fruits à pepin par des arbres à fruits à noyau, ou au contraire. Pareillement lorsque l'on plante un arbre dans une place qui a été occupée plusieurs années par un autre arbre de même espece, on doit faire une fosse de deux à trois pieds de profondeur & d'environ trente-six pieds carrés d'ouverture, c'est-à-dire, de six pieds de long & de six pieds de large; répandre les terres qui en ont été tirées sur le terrein voisin, & la remplir de bonnes terres neuves.

Je crois superflu d'avertir que, si en faisant les fosses, les tranchées, les défoncemens, on trouve des pierres, des veines graveleuses, caillouteuses, &c. il faut enlever ces matieres, & leur substituer de bonnes terres.

On sait aussi qu'un terrein dans lequel il n'y a de bonnes terres que de dix-huit à vingt-quatre pouces de profondeur, ne peut recevoir que des Cerisiers & des Pruniers,

ou des arbres greffés fur ces fujets ; parce que les racines du Prunier & du Cerifier courent prefqu'à la fuperficie de la terre, & ne piquent point. Les autres arbres fruitiers exigent environ trois pieds de bonne terre. Lors donc qu'il s'en trouve une moindre profondeur dans le terrein où l'on fe propofe de faire une plantation, il faut y remédier fuivant les cas.

Si fous la couche de bonne terre il fe trouve un gros fable ftérile, du cailloutage, ou autres matierés perméables à l'eau, il faut enlever une quantité fuffifante de ces matieres, & rapporter à leur place des terres neuves autant qu'il fera néceffaire pour faire, avec la couche de bonne terre, une épaiffeur d'environ trois pieds ; & ne pas oublier que les terres remuées & défoncées baiffent d'environ un cinquieme en fe plombant & fe raffermiffant ; de forte que l'ouvrage nouvellement fait doit avoir de trois & demi à quatre pieds de profondeur.

Mais fi la couche de bonne terre couvre un banc d'argille, de glaife, de tuf, ou autre matiere qui retient l'eau, il ne faut pas l'entamer, ni le creufer, parce que l'eau féjournant dans les foffes ou enfoncemens qu'on y auroit faits, s'y corromproit, putréfieroit la terre ; & la corruption fe communiquant aux racines des arbres, ils feroient bientôt perdus fans reffource. Le meilleur parti eft de rehauffer le terrein avec des terres neuves rapportées d'ailleurs, &

les mêler avec la couche de bonne terre en la défonçant jusqu'au banc de tuf ou de glaise qu'on laisse intact; & former ainsi une épaisseur de ttois pieds au moins de bonne terre; car celle qui approche du tuf ou de la glaise, est toujours froide, qualité ennemie des arbres.

Dans ces sortes de terreins on ne peut faire de plantation qu'à grands frais. Elle ne feroit pas moins dispendieuse, si sous une médiocre épaisseur de bonne terre, on trouvoit la carriere, dont les fentes laissent écouler les eaux; car il faudroit y faire des fosses, ou tranchées de six pieds au moins de largeur sur trois pieds de profondeur, & les remplir de bonnes terres. Il n'est pas même certain que les arbres dont toute la subsistance feroit bornée & renfermée dans cet espace, ne sachant pas vivre d'économie, ne s'y trouveroient pas dans la disette & au dépourvu avant leur vieillesse.

La veille, ou quelques jours avant de planter, on fait dans les plate-bandes d'espaliers, & dans les terreins défoncés, de petites fosses d'environ dix-huit pouces de largeur, sur un pied de profondeur; & on remplit les fosses & tranchées à demi-pied près du niveau de la superficie du terrein. De sorte qu'ici les racines des arbres seront demi-pied au-dessous de la superficie du terrein, & lorsqu'on aura achevé de rejetter dans les fosses ou tranchées toute la terre qui en a été tirée, l'arbre sera butté d'en-

viron demi-pied; mais la terre en se plombant rebaissera de ce demi-pied, & fera baisser les racines d'autant ; par conséquent l'arbre se trouvera planté à environ un pied de profondeur.

Dans les terreins défoncés, les arbres seront d'abord plantés à un pied de profondeur ; parce que, quel que soit l'affaissement des terres en se raffermissant, les racines des arbres demeureront toujours à-peu-près à la même distance de la surface du terrein, & par conséquent environ à un pied de bas, qui est la profondeur convenable à la plupart des arbres. Sur quoi deux choses méritent attention ; 1°. que l'endroit de l'insertion soit entiérement hors de terre, parce qu'il sortiroit bientôt des racines du bourrelet, & l'arbre devenu franc du pied, s'emporteroit en bois & se mettroit difficilement à fruit. Cet accident arrive sur-tout aux arbres greffés sur le Coignassier, le Doucin & le Paradis. Il en arrive un tout contraire aux Poiriers & Pommiers greffés sur franc, & plantés dans des terres légeres : c'est que ce plant ou étage supérieur de racines, qui est naturellement le plus vigoureux, se desseche quelquefois ; & alors l'arbre tirant peu de subsistance de l'étage inférieur qui a été altéré & affoibli par l'autre, languit, au lieu de produire trop de bois. 2°. Que les racines soient très-peu plus enfoncées qu'elles n'étoient dans la pépiniere; car si elles sont à une trop grande profondeur,

deur, elles périssent ; & l'arbre obligé d'en produire au-dessus ; à la hauteur qui lui convient, languit long-temps dans cette opération ; & souvent il y succombe. La plupart des arbres élevés en place ayant la naissance de leurs racines à fleur de terre, quelques-uns même hors de terre, montrent qu'il vaut mieux les planter un peu haut ; sauf à les butter pendant les premieres années ; observant cependant que dans les terres légeres on doit les enfoncer un peu plus que dans les terres fortes, sur-tout lorsqu'elles ont peu de profondeur.

ARTICLE III. *De la distance des Arbres.*

Quant aux distances auxquelles les arbres doivent être plantés, elles sont relatives à la qualité du terrein, à l'espece des arbres, à la grandeur & à la force qu'ils doivent acquérir. 1°. Des Poiriers, Pommiers, Cerisiers dans un verger d'un terrein médiocre seront suffisamment éloignés de dix-huit pieds l'un de l'autre ; les Pruniers, Abricotiers, &c. peuvent l'être un peu moins. Ainsi un arpent de neuf cens toises quarrées de surface contiendra environ cent arbres. Mais si le terrein est bon, & qu'on veuille le cultiver, & en tirer quelqu'autre utilité, on mettra environ vingt-quatre pieds d'intervalle entre chaque arbre. 2°. Dans un espalier de bonne terre, dont le mur est haut de huit pieds ou moins sous le chaperon, on ne peut planter que des arbres nains ;

les Pêchers, Abricotiers, Poiriers sur franc, de quinze à dix-huit pieds l'un de l'autre; les Poiriers sur Coignassier & autres arbres, de douze à quinze pieds : ceux-ci de dix à douze pieds, ceux-là de douze à quinze. Si le mur est haut de neuf à dix pieds, on plante entre chaque arbre nain, une demi-tige de quatre à quatre pieds & demi de haut, qu'on élaguera peu-à-peu à mesure que les nains s'étendront, & qu'on supprimera, lorsqu'à la taille de Février, elle ne leur laissera pas de quinze à dix-huit pouces pour étendre leurs nouveaux bourgeons. Mais ces demi-tiges pourront subsister assez long-temps pour bien payer la place qu'elles auront occupée. Lorsque les murs ont dix pieds de hauteur ou davantage, on plante entre les basses tiges, des tiges de cinq pieds & demi à six pieds. 3°. Les arbres en buisson, contre-espalier, éventail, pallissades,&c. autour des quarrés des potagers se plantent aux mêmes distances que les basses tiges en espalier; & on peut planter un Pommier sur Paradis entre deux.

Le coup-d'œil demande que dans une plantation, soit en plein vent, soit en espalier, toutes les tiges soient en même hauteur à la naissance de leurs branches, & pareillement les demi-tiges. Ne point planter confusément les especes & les variétés; mais mettre dans un même espalier, ou dans un même rang les arbres de même espece, & disposer les variétés suivant le temps

de leur maturité, c'eſt une attention, qui, outre l'ordre qu'elle met dans une plantation, a des avantages réels, tant pour la conduite des arbres & pour la récolte des fruits, que pour le renouvellement de cette plantation, dont il faudra changer les eſpeces, ſi l'on veut s'épargner le changement des terres.

ARTICLE IV. *De la ſaiſon & de la façon de tranſplanter les Arbres.*

La ſaiſon de planter eſt depuis la mi-Octobre juſqu'en Mars; ou plutôt tout le temps que la ſeve des arbres eſt dans l'inaction; car les Amandiers fleuriſſent quelquefois dès le commencement de Février, & les Abricotiers les ſuivent de près. En général il eſt plus avantageux de planter en automne que vers le printemps. Alors on trouve les terres plus ſaines & plus propres pour cet ouvrage. Les pluies de l'hiver plombent les terres & les attachent aux racines, qui ne laiſſent pas de travailler pendant cette ſaiſon; & l'arbre dès le premier mouvement de la ſeve eſt tout diſpoſé à bien faire, & en état de donner des preuves de ſa repriſe & de ſon ſuccès.

Pour tranſplanter, on doit préférer un temps ſombre, couvert, un peu humide, doux & tempéré, à un beau ſoleil, un hâle ſec, & ſur-tout à la gelée, afin que les racines ſoient moins expoſées à l'impreſſion du froid & au deſſéchement.

Il faut découvrir les racines avec précaution, ſans les endommager; les dégager & les extirper avec la même attention, afin de les enlever les plus longues & les plus entieres qu'il eſt poſſible, & de ménager le chevelu. On tire avec l'arbre & on l'arrache lorſqu'il ne fait plus qu'une médiocre réſiſtance, n'étant plus retenu par aucune groſſe racine. Si l'on a eſpacé les arbres dans la péniniere comme je l'ai marqué, on aura la place & la liberté néceſſaires pour les bien déplanter. On les tranſporte au lieu de leur deſtination, ſans ſecouer la terre qui demeure ordinairement attachée au chevelu. Si l'on ne les tranſporte pas ſur le champ, il eſt très-utile de couvrir les racines avec du foin ou paille humide.

Avant de mettre un arbre en place, on habille les racines, c'eſt-à-dire, qu'on en rafraîchit l'extrémité, & la pointe du chevelu, s'il n'eſt ni deſſéché ni altéré; autrement on le retranche. Les racines forcées, écorcées, rompues, endommagées, ſe rabattent au-delà de l'endroit offenſé; & la coupe doit être nette, oblique ou en pied de biche alongé, & la face appuyée ſur la terre lorſque l'arbre eſt en place.

Il faut pareillement habiller la tête de l'arbre. Si l'on a eu ſoin de pincer le jet de la greffe, il s'eſt garni de pluſieurs branches propres à aſſurer à l'arbre une forme convenable: & alors pour les arbres de tige en plein vent & pour les buiſſons, on en con-

fervera deux, trois ou quatre des plus fortes & des mieux placées qu'on taillera au troifieme œil. Pour les arbres d'efpalier, contre-efpalier, éventail, on en confervera une ou deux de chaque côté de l'arbre, paralleles au mur d'efpalier, ou dans la direction convenable, qu'on taillera à trois yeux à la mi-Février. Mutiler la tête & les racines d'un arbre en le plantant, c'eft la méthode trop ordinaire de beaucoup de Jardiniers, fondés fur leur axiome ridicule. Ils détruifent ce qu'ils defirent à un arbre qu'ils rebuteroient, s'il en étoit dépourvu, belle tête & bonnes racines.

Un planteur place l'arbre dans la foffe; d'une main il le foutient ferme dans la fituation & à la profondeur où il doit demeurer; & de l'autre main il arrange les racines & les garnit de terre meuble qui lui eft jettée par un autre Jardinier; agite un peu l'arbre verticalement, afin qu'elle s'infinue partout, & qu'il ne refte aucun vuide. Lorfque les racines font bien garnies & couvertes de terre, il la plombe en appuyant modérément le pied tout autour de l'arbre, fuppofé que la terre ne foit pas affez humide pour fe pétrir. On acheve de remplir la foffe, & on dreffe le terrein à fa commodité. Il vaut mieux plomber à l'eau qu'avec le pied; c'eft-à-dire jetter fur les racines garnies & recouvertes de terre meuble un ou deux fceaux d'eau en pluie avec un arrofoir à pompe, & n'achever de rem-

plir la fosse que le lendemain ou quelques jours après, de peur que le poids des terres jettées sur celle qui est trempée, ne la réduise en mortier.

En plaçant un arbre dans sa fosse, plusieurs choses méritent attention. Si c'est un arbre d'espalier, 1°. il faut le planter à six ou sept pouces du mur, & incliner un peu la tige vers le mur. 2°. Eviter de tourner les principales racines du côté du mur; & s'il y en a deux grosses opposées l'une à l'autre, les placer parallelement au mur. 3°. Placer dans la même direction les branches latérales qu'on doit conserver pour servir comme de base à la forme de l'arbre. 4°. Si la greffe à sa naissance fait la trompette, tourner cette courbure en face du mur, ou en sens contraire, & non sur un des côtés & parallele au mur. 5°. Tourner la greffe en dehors, & la coupe du sujet qu'elle n'a pas encore recouvert, du côté du mur. Lorsque toutes ces conditions ne se peuvent concilier, on sacrifie les moins importantes aux plus essentielles, qui sont la direction des branches & des racines. Aux autres arbres, il faut tourner les fortes racines vers la meilleure terre; placer les tiges bien droites; plomber davantage la terre, pour préserver les arbres d'être ébranlés, ou renversés par les vents; & s'ils sont plantés dans un terrein ouvert, les armer d'épines & de trois ou quatre forts échalas bien enfoncés en terre, longs de quatre ou cinq pieds hors

de terre, le tout affujetti autour de la tige avec de bons ofiers, ou des ronces.

Article V. *Des Arbres élevés en place.*

Jufqu'ici j'ai fuppofé des arbres élevés dans une pépiniere particuliere, nés, formés fous les yeux du propriétaire témoin de leurs progrès, sûr des fujets & des efpeces dont on a tiré les greffes, & de l'analogie des uns avec les autres; de la qualité du terrein de fa pépiniere, & de celui où il tranfplante fes jeunes arbres; veillant lui-même à les faire arracher avec attention, & replanter de même; & affurant à fes plantations le fuccès le plus entier & le plus fatisfaifant. Mais mon hypothefe n'aura lieu que rarement, & pour un petit nombre d'amateurs vraiment curieux des efpeces de fruits les plus franches, les plus belles, & les plus excellentes.

La méthode propofée par M. de Combes dans fon excellent Traité de la Culture du Pêcher, & qu'on peut pratiquer pour toutes fortes d'arbres fruitiers, trouvera encore moins de partifans. Préparer le terrein; régler la diftance des arbres; planter en Novembre à chaque place réglée, trois noyaux des efpeces de fujets qui ne s'élevent que de femences, à neuf ou dix pouces l'un de l'autre : (on peut les faire germer dans le fable, & ne les mettre en terre qu'au printemps fans retrancher le pivot). Et pour les fujets qui s'élevent de boutu-

res, planter dans la même faiſon, & aux mêmes diſtances, trois boutures dans chaque place réglée. (On met trois noyaux, ou trois boutures à chaque place, pour s'aſſurer d'avoir un bon ſujet). Traiter ces ſujets comme nous l'avons expliqué à l'article des pépinieres : les greffer lorſqu'ils ont acquis la force néceſſaire : pincer le jet de la greffe : paliſſer & eſpacer dans les regles les branches latérales qu'il produit : ne laiſſer à chaque place que le meilleur des jeunes éleves, & arracher ou détruire les autres, ſans ébranler celui qui reſte, &c. Je ne fais point le détail des avantages de cette méthode qui ſont expoſés dans le même ouvrage. Ils ſeront aiſés à appercevoir d'après ce que nous avons dit, & ce qui nous reſte à dire. J'ajouterai ſeulement que je connois des Pépiniériſtes même qui ne prennent pas dans leurs propres pépinieres du plant pour garnir leurs eſpaliers, mais y élevent les arbres en place. On ne doit pas s'attendre qu'ils exhortent à l'uſage de cette méthode, qui toutefois n'eſt pas ſans inconvénient.

En effet, la terre eſt beaucoup plus ſeche dans les eſpaliers que dans une pépiniere où l'ombre du plant entretient de la fraîcheur; & les ſujets n'y ont preſque point de ſeconde ſeve, ſi l'on n'a ſoin de leur donner des arroſemens pour ſuppléer au défaut de pluies dans cette faiſon. D'ailleurs étant toujours frappés du ſoleil, le mouve-

ment de la ſeve, tant qu'il ſubſiſte, eſt très-grand; mais il s'arrête tout-à-coup, & ne décline point par degrés: de ſorte qu'il n'y a, pour ainſi dire, qu'un inſtant pour greffer les ſujets, & un Jardinier occupé à d'autres travaux le manque. Quelquefois encore les pluies de Septembre occaſionnent un retour de ſeve conſidérable qui noie les écuſſons. Je ne fais cette obſervation que d'après l'expérience, ayant vu les greffes manquer trois années conſécutives ſur des ſujets en eſpalier, par quelqu'une de ces cauſes, excès, défaut, retour de ſeve. L'attention & l'œil du Maître ſont néceſſaires pour procurer à cette pratique tout le ſuccès qu'on en peut deſirer. Je ne l'ai décrite que ſommairement, & je ne la propoſe qu'avec réſerve; parce qu'un peu de ſoin qu'elle exige, & la crainte d'un retardement, dont on eſt bientôt dédommagé par le progrès rapide, la vigueur, la forme réguliere, &c. d'un arbre élevé en place, la feront regarder par le grand nombre comme une voie nouvelle qui ne conduit qu'après bien du temps, des ſoins & des peines au même terme où l'on peut arriver facilement & tout d'un coup, en s'adreſſant aux Marchands Pépiniériſtes.

Ceux donc qui préferent, & ceux qui ſont obligés de recourir aux pépinieres marchandes doivent, 1°. éviter les pépinieres dont le terrein eſt gras, ou humide, ou fumé & engraiſſé. 2°. Faire de bonne heure

le choix des arbres dont ils ont besoin, afin de ne pas être réduits à ne le faire que sur des arbres de rebut. 3°. Rejetter les arbres foibles, tortus, rabougris, recepés, couverts de mousse, endommagés par la dent des bêtes, les greffes rebottées; celles qui sont courbes à leur naissance, ou dont les pousses vigoureuses, & les yeux plats & éloignés les uns des autres, indiquent qu'elles ont été prises sur des branches gourmandes; celles qui ont formé un gros bourrelet à leur insertion, & dont le jet est beaucoup plus gros que le sujet; celles qui paroissent mal collées, attaquées de gomme ou de chancre; celles qui ne sont pas garnies entre leur insertion & leurs premieres branches, de bons yeux propres à donner de belles branches nouvelles. Rejetter encore tous les arbres mal arrachés, dont les grosses racines n'ont pas au moins dix pouces de longueur sans plaies, chancres, ruptures; dont les moyennes ne sont pas bien conservées; & dont les tiges ne sont pas droites & bien saines.

4°. Choisir au contraire des arbres d'une belle venue, sans être trop forts; d'une écorce vive, claire, saine, lisse, marques de jeunesse & de vigueur; ayant toutes les qualités opposées aux défauts indiqués ci-devant.

5°. Faire en sorte de ne pas être trompé sur les especes & sur les variétés. Mais le moyen de s'en assurer? Lorsqu'on tire les

arbres des pépinieres, ils n'ont ni fleurs, ni feuilles, ni fruits. Le port, les bourgeons & les boutons suffisent pour faire distinguer l'espece de l'espece, un Poirier d'un Cerisier : mais il y a des especes dont ils ne caractérisent aucune variété ; d'autres dont ils peuvent faire soupçonner, plutôt que reconnoître sûrement une partie des variétés : & il faut beaucoup d'attention & une grande habitude avec les arbres, pour tirer quelques secours de ces caracteres. Le registre ou état que quelques Pépiniéristes peuvent représenter est une preuve qu'ils sont capables de mettre de l'ordre dans leurs pépinieres ; mais n'est qu'une présomption qu'ils y en ont mis, & qu'elles sont conformes & relatives à ce registre.

6°. La Reinette est une variété de Pommier, la Dauphine une variété de Prunier, la Griotte une variété de Cerisier, la grosse Mignonne une variété de Pêcher. Je suppose qu'on distingue bien ces variétés aux bourgeons & aux boutons ; mais elles ont des sous-variétés dont les unes sont vraies, franches, & très-estimables : les autres sont dégénérées & bien inférieures. Les distinguera-t-on également bien ? Ajoutons que la fertilité des arbres dépend souvent des branches sur lesquelles les greffes ont été prises ; que quelques-uns ne réussissent bien que sur certains sujets. Qui peut s'assurer de l'attention du Pépiniériste dans le choix & le discernement de toutes ces choses ? Je ne sais

d'autre parti & d'autre précaution à prendre que de s'en rapporter à la capacité & à la bonne foi du Pépiniériste qui passe pour en avoir le plus, & à qui il importe autant de ne pas tromper qu'à l'acheteur de ne pas être trompé.

7°. A mesure qu'on arrache les arbres, les étiqueter, les lier par paquets de huit, douze, dix-huit suivant leur grandeur; arranger & entrelacer les racines les unes dans les autres; couvrir le tout de grande paille retenue avec des osiers, pour préserver les racines du desséchement, & les tiges d'être endommagées dans le transport.

8°. Si le transport est fort long, garnir toutes les racines de mousse mouillée; ajouter par-dessus de la longue paille; couvrir le tout d'une toile à emballage, natte de jonc, &c. le bien lier & assujettir avec de la ficelle; pareillement garnir & couvrir les tiges de grande paille : & pour diminuer le volume, on peut rabattre la greffe deux ou trois pouces moins qu'elle ne le fera lorsque les arbres seront en place, & décharger la tête de la plupart des branches qu'il faudra retrancher; les préserver de la gelée dans le transport; & tous les cinq ou six jours, plonger dans l'eau l'extrémité des paquets où sont les racines, ou en faire jetter dessus pour y entretenir l'humidité. Les basses tiges peuvent se transporter plus sûrement dans des caisses ou paniers bien garnis de paille, ou mieux de mousse mouillée qui ne moisit

point, & conserve long-temps l'humidité.

90. Les arbres étant arrivés, si le transport n'a pas excédé trois ou quatre jours, il faut en faire tremper les racines quelques heures dans l'eau; les habiller, retrancher tout le chevelu, planter comme nous avons dit ci-devant; rabattre la greffe de cinq à sept pouces au-dessus de son insertion, & espérer qu'il en repercera des branches de la qualité & dans la direction qu'on desire. Si le transport a été long, on laisse tremper les racines deux ou trois fois vingt-quatre heures. Si enfin on ne plante ces arbres que long-temps après leur arrivée, il faut faire une tranchée de dix-huit à vingt-quatre pouces de largeur sur environ un pied de profondeur; y planter les arbres séparément l'un à côté de l'autre; garnir & couvrir les racines de terre, comme si l'on plantoit à demeure. Dans cet état ils seront en sûreté, & on pourra différer de les planter jusqu'au mois de Mars.

Nota. Si les arbres doivent être plantés peu de jours après leur arrivée, il vaut mieux les laisser à l'air, & les couvrir de litiere, pour les préserver du hâle & de la gelée, que de les mettre dans des bâtimens. Il ne faut mettre les racines des arbres dans l'eau, que quand on pourra les planter aussitôt qu'elles y auront trempé le temps nécessaire. Si les fortes gelées empêchent d'obiner en terre les arbres qu'on ne peut planter que long-temps après leur arrivée, on

peut le faire dans du terreau de vieilles couches.

Quelqu'attention qu'on ait apportée dans le choix, l'examen & la plantation des arbres, il en périt souvent dans les premieres années, les uns par des accidens ou des causes inconnues; les autres par des vices qui ont échappé à l'œil; le plus grand nombre par la secheresse. Aux maux inconnus, je ne connois point de remede : mais on peut prendre des précautions contre la sécheresse. 1°. Il est très-utile d'attacher sur les tiges & demi-tiges des arbres, tant de plein vent que d'espalier, pour les préserver de l'action du soleil, une voliche ou latte à ardoise, ou de les envelopper de longue paille depuis le bas jusqu'à la naissance des branches. 2°. Dans les terres chaudes, sablonneuses, seches, & dans les terres fortes, glaiseuses qui sont sujettes à se gercer & se fendre, il est nécessaire pendant les sécheresses qui arrivent assez communément le printemps & l'été, de jetter tous les huit ou dix jours deux ou trois voies d'eau au pied de chaque arbre ; quelques heures après, donner un binage au terrein qui a été mouillé, & le couvrir de litiere ou de fougere. Il seroit mieux d'enlever une épaisseur de quelques pouces de terre dans une étendue de deux ou deux pieds & demi de chaque côté du pied de l'arbre; y étendre une couche de litiere ou de fougere épaisse de trois ou quatre pouces; l'arroser de deux

ou trois voies d'eau; rejetter la terre pardeſſus. A chaque nouvelle mouillure, ſi la durée de la ſechereſſe oblige de les renouveller, il faut ôter la terre avant que d'arroſer, & la remettre après; afin qu'étant ſeche & meuble, elle ne puiſſe ſe gercer & laiſſer pénétrer le ſoleil. En plantant les arbres, ont peut leur diſpoſer ce ſecours, dont ils ont quelquefois beſoin dans ces ſortes de terreins au-delà des premieres années après leur plantation : il ſeroit ſuperflu, & peut-être nuiſible dans les terres fraîches ou humides.

Il n'eſt pas rare que les arbres nouvellement plantés, ſur-tout ceux dont la repriſe eſt lente & languiſſante, ſoient attaqués de la liſette & autres inſectes qui en rongent les yeux & l'écorce autour des plaies; ce qui les fatigue beaucoup, & ſouvent les fait périr. Il faut les chercher derriere les treillages, ou au pied des arbres ſous les petites mottes de terre, ou les prendre ſur le fait vers le lever & le coucher du ſoleil, & les détruire. On peut en préſerver les greffes, en les couvrant de cornets de papier bien fermés.

CHAPITRE III.

DES ESPALIERS.

ARTICLE I. *Des Expositions.*

L'Exposition à laquelle on doit planter un arbre, se décide par le plus ou moins de facilité avec laquelle son fruit acquiert le degré de maturité & le ton de couleur qui lui sont nécessaires pour être bien conditionné. Quelques arbres ne réussissent qu'à l'exposition du midi ; celle du levant ou du couchant suffit au plus grand nombre ; il y en a qui se contentent du nord. Je ne mets point en parallele l'exposition du couchant & celle du levant ; celle-ci est beaucoup meilleure : & dans les terreins chauds & légers, elle est souvent préférable à celle du midi même. Dans la culture particuliere de chaque arbre, nous marquerons l'exposition qui lui convient. Nous observerons seulement ici qu'on ne doit pas prendre rigoureusement les termes d'exposition du midi, du nord, &c. qu'un espalier déclinant du midi au levant ou au couchant, est à-peu-près aussi avantageux que s'il regardoit directement le midi, parce que le soleil le frappe aussi longtemps ; qu'un espalier déclinant du levant ou du couchant au midi, vaut mieux que s'il répondoit exactement au point de l'est ou de l'ouest, parce qu'il jouit plus longtemps du soleil. Il en est de même d'un espalier

palier déclinant du nord à l'eſt ou à l'oueſt.

Article II. *Des Murs.*

I. Il n'y a point d'eſpalier ſans un mur ou autre rempart propre à ſoutenir les arbres, les défendre des mauvais vents, & réfléchir la chaleur du ſoleil ſur les fruits, pour en avancer & en perfectionner la maturité. Je dis la maturité, & non pas la qualité; car les fruits des arbres en buiſſon ſont préférables pour le goût à ceux des arbres en eſpalier; & ceux des arbres en plein vent ſont ſupérieurs à tous les autres. De ſorte que l'avantage des eſpaliers conſiſte, à procurer des fruits plus ſûrement, plus gros, plus hâtifs, & mieux colorés. Chaque pays a ſes matériaux pour la conſtruction des murs. 1°. Ici on les fait de cailloux & de plâtras liés & recouverts de plâtre. Mais les vieux plâtres ſe chargeant beaucoup d'humidité, répouſſent, font bourſouffler & fendre l'enduit de plâtre neuf qui fournit des retraites aux inſectes. Si ces murs coûtent peu, ils ne rendent ni de bons ni de longs ſervices. 2°. Là on emploie le moilon tendre, mais le crépi de plâtre y produit le même effet: de ſorte que ces murs n'ont d'avantage ſur les autres qu'un peu plus de durée. 3°. Le moilon dur, la pierre de meuliere, le grès même, quoiqu'il retienne mal le crépi & l'enduit, à moins qu'ils ne ſoient de mortier de chaux & ciment; & toute eſpece de pierre dure, avec du plâtre, ou du mor-

tier de chaux & de ſable, ou même de la terre franche, forment de très-bons murs. On les crépit d'abord à pierres apparentes avec du plâtre, ou mieux avec du mortier de chaux & de gros ſable, & de huit à quinze jours après, lorſque ce crépi eſt bien ſec, on le recouvre d'une légere couche de même matiere. 4°. Les murs de brique bien cuite & bien corroyée, ſont les meilleurs & les plus durables. On commence à en voir quelques-uns en France; & ceux qui en ont fait la dépenſe ne la regrettent pas.

Dans les lieux entiérement dépourvus de matériaux, on ne laiſſe pas de ſe procurer des eſpaliers. 5°. Les uns conſtruiſent des murs de cailloux liés avec de la bauge; c'eſt une eſpece de mortier fait de terre graſſe, & de paille & de foin hachés. Lorſqu'ils ſont bien chaperonnés & enduits de mortier de chaux & de gros ſable, ils peuvent réſiſter long-temps. 6°. Les autres en conſtruiſent de colombage garni de bauge: mais ils durent peu, & la bauge s'écartant du bois, forme des retraites aux inſectes. 7°. Une clôture toute de planche vaudroit mieux; mais elle feroit diſpendieuſe, & de peu de durée, quoique peinte à l'huile. 8°. Les murs de pierres ſeches; c'eſt-à-dire, ſans mortier & ſans enduit, ſont les pires de tous; ils abritent & défendent moins les arbres, qu'ils n'offrent à leurs ennemis un aſyle où ils ſe retirent & ſe multiplient en ſûreté.

On donne aux murs de ſept pieds au moins

à quinze pieds au plus de hauteur. Lorſqu'ils ſont élevés de quatre à ſix pouces au-deſſus de la ſuperficie du terrein, il eſt bon d'y faire une retraite d'un pouce & demi ou deux pouces, ſur laquelle on poſera l'extrémité des brins verticaux du treillage.

II Un chaperon néceſſaire pour la conſervation des murs, des enduits & des treillages, qui ſeroient bientôt dégradés & ruinés par la pluie. Ce chaperon doit avoir au moins quatre pouces de ſaillie, & ſe peut faire de matiere & de façons différentes.

1°. Arranger des pierres ſans mortier, quoiqu'à recouvrement, c'eſt faire un ouvrage peu utile & peu ſolide.

2°. Dans les Provinces où l'on peut trouver des pierres plates, ardoiſines ou ſchiſteuſes aſſez grandes pour couvrir toute l'épaiſſeur du mur, & faire les ſaillies néceſſaires, deux rangs de ces pierres poſées à recouvrement font un chaperon propre & durable.

3°. Les chaperons les plus communs, qui peuvent ſubſiſter en bon état neuf ou dix ans, & quelquefois davantage, ſe font de moilons plats & durs, recouverts d'autres moilons de même qualité; le tout poſé avec du plâtre, ou de bon mortier de chaux, ſable & ciment.

4°. On fait de très-bons chaperons avec deux rangs de tuiles poſées en égoût. Si l'on ajoutoit un rang d'ardoiſes, l'ouvrage ſeroit encore plus diſpendieux, mais plus propre

& de plus longue durée. On les recouvre avec des faîtieres, & on pose le tout avec du plâtre, ou du mortier de chaux, sable & ciment. Comme les faîtieres coûtent beaucoup, on ne recouvre ordinairement les égoûts de tuiles, qu'avec des moilons durs, bien liés & crépis.

5°. Le chaperon seroit aussi bon & plus propre, étant fait comme une petite couverture de tuiles ou d'ardoises, dont le faîte ou les derniers rangs seroient recouverts, non avec des faîtieres, mais avec un filet de plâtre, ou de mortier de chaux & de gros sable.

6°. Avec du chaume recouvert de terre, on fait à peu de frais un chaperon qui subsiste long-temps sans réparation. Il n'est pas agréable à la vue, & les grandes pluies entraînent quelquefois un peu de terre sur les arbres; mais cet accident n'est pas fort fréquent, & n'intéresse ni les arbres ni les fruits. Ainsi ce chaperon peut servir utilement au défaut d'un plus propre.

7°. Des pierres de taille ayant une face égale à l'épaisseur du mur & aux saillies, & dans le reste taillées en tablettes, en prisme, ou en dos de bahu, font les plus beaux & les meilleurs chaperons : mais il faut des murs solides pour les supporter, & des propriétaires assez riches pour en faire la dépense.

ARTICLE III. *Des Treillages.*

La nécessité d'assujettir les branches d'un

arbre d'efpalier dans une pofition & une direction propres à lui procurer la forme & les avantages qu'on lui defire, exige des treillages folides auxquels on puiffe les attacher, ou d'autres moyens capables d'en tenir lieu.

I. De plufieurs expédiens connus des Jardiniers, les uns font défagréables à la vue; le fréquent renouvellement des autres endommage beaucoup de boutons & de branches; d'autres ne peuvent fervir que pour paliffer des arbres groffiérement, fans régularité, fans folidité. Tels font les os, les chevilles, les clous enfoncés ou fcellés dans le mur, les baguettes, &c. dont aucun ne peut bien fuppléer le treillage.

II. J'eftime beaucoup plus les loquettes, (ce font de petites bandes de drap qui embraffent la branche, & qu'on attache au mur avec de petits clous); mais elles ne peuvent être d'ufage fur les murs de brique ou de pierre dure, à moins qu'ils ne foient couverts d'un enduit de plâtre d'un pouce d'épaiffeur. Et fi la dépenfe du drap & des clous n'eft pas un objet confidérable, il n'eft pas ainfi du temps, dont il faut pour paliffer un arbre avec des loquettes, au moins le double de ce qu'il en faudroit pour le paliffer fur un treillage. J'ajoute qu'une groffe branche dont on veut changer la direction, ne peut pas être retenue avec une loquette, ainfi ce moyen n'eft pas équivalent à un treillage.

III. Quelques-uns font une efpece de treil-

lage avec de gros fil de fer. D'abord ils attachent au mur avec des clous ou crochets de fer trois cours de forts échalas de cœur de chêne peints à l'huile, paralleles au chaperon; l'un sous le chaperon, l'autre au bas du mur, & le troisieme au milieu de la hauteur du mur. Sur ces trois rangs d'échalas horizontaux, ils en attachent de six pieds en six pieds d'autres pareils avec du fil de fer, qui les coupent à angles droits, ou qui tombent verticalement. Ensuite ils tendent horizontalement d'une extrémité du mur à l'autre des fils de fer qu'ils attachent avec des clous sur les échalas verticaux. Ils tendent verticalement de pareils fils de fer qu'ils attachent aussi avec des clous sur les trois cours d'échalas horizontaux. Entre les cours de fils de fer, tant horizontaux que verticaux, on met une distance de neuf à douze pouces. Enfin ils lient avec un fil de laiton ou de fer délié & recuit ces cours de gros fil de fer dans tous les points où ils se croisent. Ce treillage dure long-temps, ne donne point de retraites aux insectes, & ne permet point aux Loirs de se promener commodement sur les espaliers. Mais il n'est pas sans quelques reproches. Les osiers glissant sur les fils de fer, on ne peut fixer les branches, sur-tout les grosses, dans les points convenables. Les fils de fer ne pouvant recevoir le degré de tension nécessaire pour la solidité de l'ouvrage, le vent agite facilement les arbres, & beaucoup de branches

ſont endommagées par leur frottement contre le fil de fer. Et quoique j'aie vu de fort beaux eſpaliers garnis de fil de fer, ce treillage ne peut ſoutenir la comparaiſon avec celui que nous allons décrire, ni pour l'uſage, ni même pour l'économie.

IV. Le treillage proprement dit, & le ſeul dont on puiſſe eſpérer une ſatisfaction complette, ſe fait avec des échalas ou lattes de cœur de chêne, ou de perches de châtaignier refendus & dreſſés à la plane. On en trouve communément dans les ventes de bois des environs de Paris. Dans les provinces on peut en faire faire par les ouvriers qui travaillent la latte & le cerceau, & qui ſavent fendre le bois & manier la plane. Auſſi-tôt que le bois eſt fendu & plané, on en forme des bottes qu'on lie fortement par les extrémités & le milieu, pour empêcher les échalas de ſe déjetter. La botte marchande de treillage eſt de deux cens vingt-cinq pieds de long; ainſi elle contient plus ou moins de brins, ſuivant leur longueur. Une botte de vingt-cinq brins, longs de neufs pieds, eſt une botte marchande. Trois bottes de vingt-cinq brins, longs de trois pieds, ou deux bottes de vingt-huit brins, longs de quatre pieds, &c. équivalent à une botte marchande. Il n'eſt pas néceſſaire de faire obſerver que les bois gras, noueux, tortus, endommagés par la dent des bêtes, ne peuvent ſervir à cet uſage. On donne aux lattes le plus de longueur qu'il eſt poſ-

fible, afin de diminuer le nombre des aſſemblages. On les fait ordinairement de quatorze à quinze lignes de largeur ſur neuf ou dix d'épaiſſeur. Dans les jardins de quelques Communautés, dont on peut prendre des leçons d'économie, j'ai vu des treillages dont les échalas avoient dix-huit lignes de largeur ſur quinze lignes d'épaiſſeur.

Lorſqu'on veut mettre les échalas en œuvre, s'ils ſont façonnés depuis long-temps, & très ſecs, on les fait tremper quelques jours dans l'eau, & on les habille; c'eſt-à-dire, qu'on plane les endroits qui ne ſont pas aſſez unis, on redreſſe ceux qui ſont courbes, on aiguiſe en chamfrein ou biſeau les extrémités des brins qui doivent être entés ou aſſemblés. Pour redreſſer une partie courbe d'un échalas, on poſe ſur le chevalet ou ſur un billot le côté concave; on donne ſur le côté convexe un coup de ſerpe obliquement, qui pénetre environ le tiers de la largeur de l'échalas; on le tourne ſur le côté convexe entamé, & on le paſſe ſous un crampon ou gond de fer enfoncé au bord du billot ou du chevalet; on le place de façon que l'entaille ſoit entre le crampon & la main qui va agir; on appuie avec ménagement ſur l'échalas juſqu'à ce qu'on entende un petit cri que font les fibres en ſe rompant, & l'endroit courbe eſt redreſſé; mais c'eſt aux dépens de l'échalas qui eſt rompu en grande partie, & très-affoibli par cette opération qu'il faut faire à tous les en-

droits courbes. C'eſt pourquoi lorſque les lattes ſont bien trempées, il vaut beaucoup mieux faire chauffer les endroits courbes ſur un feu de copeaux, & les gêner ſous un valet de fer, ce qui les redreſſe facilement, & preſque ſans aucune rupture.

Le mur qu'on ſe propoſe de couvrir de treillage doit être garni de crochets de fer. On emploie deux ſortes de crochets; les uns ſont longs d'environ ſix pouces, larges de quatre à cinq lignes, épais d'une ligne & demie, fendus en ſcellement par le bout qui doit entrer dans le mur, courbés à angle droit par l'autre bout, & y formant un crochet long d'un pouce ou un pouce & demi. On fait des trous dans le mur avec un ciſeau à froid, ou la pointe d'un marteau, & on y ſcelle ces crochets avec du plâtre & de petits tuleaux, ou avec du mortier de chaux & de ſable, pourvu qu'on lui donne le temps de bien ſécher. Les autres crochets ſont longs de quatre à cinq pouces au plus, ronds ou quarrés, de la forme d'un gros clou à crochet, pointus par le bout qui doit être caché dans le mur. On fait entrer à force entre les joints des pierres, de groſſes chevilles de chêne ou autre bois ſolide, & on y enfonce ces crochets. En ſcellant ou en enfonçant les crochets, on met entre leur partie courbée & le mur, un morceau de bois qui ait un peu plus d'épaiſſeur que les lattes de treillage, afin de s'aſſurer que les lattes qui doivent repoſer ſur les crochets, s'y placeront facilement.

Pour retenir un treillage il faut plusieurs rangs de crochets qui doivent être paralleles au chaperon. Sur un mur de six à neuf pieds sous chaperon, trois rangs suffisent: sur un mur de dix à douze pieds, il en faut quatre rangs. Les crochets d'un même rang se posent à trois pieds de distance l'un de l'autre. L'intervalle entre les rangs varie suivant la hauteur du mur. Le premier rang se pose sous l'avant-derniere maille du haut; le dernier, sous la derniere ou avant-derniere maille du bas; l'autre ou les autres doivent partager en intervalles égaux, l'espace compris entre le premier & le dernier rang.

Supposons qu'on veuille faire les mailles du treillage de neuf pouces sur huit, la largeur des lattes comprise; c'est-à-dire, que les lattes horizontales soient placées de neuf en neuf pouces, & les lattes verticales de huit en huit pouces; proportion convenable pour la solidité du treillage, & pour bien palisser les arbres. Avec un fil-à-plomb ou autrement, on tire du haut en bas du mur une ligne verticale. A onze pouces au-dessous du chaperon, on marque sur cette ligne un point par lequel passera le premier rang de crochets, & l'avant-derniere maille du treillage. On divisera le reste de la ligne jusqu'au pied du mur en parties égales, chacune de neuf pouces, & on fera passer les autres rangs de crochets par les points de division convenables. On tirera de distan-

ce en diſtance ſur le mur de ſemblables lignes verticales qu'on diviſera de la même façon.

Les mailles étant de la grandeur ſuppoſée ci-devant, le premier rang de crochets ſur les murs, de quelque hauteur qu'ils ſoient, ſera à onze pouces de chaperon.

Quant aux autres rangs : ſur un mur de ſix pieds, le ſecond rang ſera à trois pieds deux pouces du chaperon ; & le troiſieme à cinq pieds cinq pouces.

Sur un mur de ſept à huit pieds de haut, le ſecond rang ſera à trois pieds onze pouces, & le troiſieme à ſix pieds onze pouces.

Sur un mur de neuf pieds, le ſecond rang ſera à quatre pieds huit pouces, & le troiſieme à huit pieds cinq pouces.

Sur un mur de dix à onze pieds, le ſecond rang ſera à trois pieds onze pouces ; le troiſieme à ſix pieds onze pouces ; le quatrieme à neuf pieds onze pouces.

Sur un mur de douze pieds, le ſecond rang ſera à quatre pieds huit pouces ; le troiſieme à huit pieds cinq pouces, & le quatrieme à onze pieds cinq pouces.

On peut par divers moyens placer exactement dans la même direction tous les crochets d'un même rang. Les uns, ayant trempé un cordeau dans une teinture noire de paille brûlée & d'eau, le tendent d'un point donné à un autre, & marquent des lignes ſur le mur, comme les Scieurs-de long ſur leurs pieces de bois. Les autres enfoncent des

clous ou des chevilles aux points donnés, placent dessus un cordeau ou ligne de maçon bien tendue par un poids attaché à chaque extrémité. D'autres taillent des lattes d'une longueur égale à la distance du chaperon aux rangs de crochets ; appliquant une extrémité sous le chaperon, & appuyant le crochet contre l'autre extrémité, ils reglent en même temps la saillie du crochet hors du mur ; & sa distance du chaperon. Mais lorsqu'il y a quelques crochets d'un rang bien placés, l'œil suffit ordinairement pour aligner les autres.

Nota 1°. Les crochets doivent être disposés en tiers-point ; c'est-à-dire, que chaque crochet d'un même rang doit répondre au milieu des deux crochets d'un autre rang.

Nota. 2°. Sur les murs de six à huit pieds de haut, où les rangs de crochets sont peu éloignés, on peut placer les crochets d'un même rang à quatre pieds l'un de l'autre, au lieu de trois pieds.

Sur chaque rang de crochets on pose un cours de lattes horizontales, qu'on y assujettit par des liens de fil de fer recuit ; & appliquant l'un sur l'autre les chamfreins de lattes, on les ente, & on les lie de deux ou trois maillons.

Sur le cours de lattes le plus proche, & sur le plus éloigné du chaperon, on marque avec de la craie ou de la pierre noire, des divisions de huit pouces chacune (c'est la

diſtance d'une latte verticale à l'autre) : & d'abord on place de ſix en ſix diviſions correſpondantes, une latte verticale ou montant qu'on attache ſur les cours horizontaux. Enſuite on paſſe entre le mur & ces montans, les autres lattes horizontales qui doivent garnir les intervalles compris entre les rangs de crochets; on les lie ſur les montans à neuf pouces l'une de l'autre, ſuivant les diviſions marquées ſur le mur; on fait les entures ou aſſemblages : enfin on acheve de placer les montans, & on lie les lattes verticales & les horizontales dans tous les points où elles ſe coupent ou croiſent.

Le treillage ſe peut faire par une méthode plus méchanique, ſans marquer aucunes diviſions ſur le mur ni ſur les lattes. On prend une petite planche longue d'environ dix pouces, large de trois ou quatre, épaiſſe de quatre à cinq lignes; & ſuppoſant que les mailles de treillage ſeront de neuf pouces ſur huit, & que la largeur des lattes eſt de quatorze lignes. 1°. On prend ſur un des bords de la planche une longueur de neuf pouces, & on y fait une marque très-ſenſible; enſuite ſouſtrayant de cette longueur de neuf pouces une longueur de quatorze lignes, ou prenant de l'extrémité de la planche en remontant vers la marque, une longueur de ſept pouces dix lignes, on y fait une autre marque très-ſenſible, ou même une retraite: ces deux marques régleront le grand côté des mailles ou parallélogrammes du treillage;

l'une, la largeur des lattes comprise; l'autre, cette largeur non comprise. 2°. Sur l'autre bord de la planche on fait deux fortes marques, à huit pouces & à six pouces dix lignes, qui régleront le petit côté des mailles, ou la distance d'une latte verticale à une autre.

Les crochets étant garnis des cours de lattes qu'ils doivent porter, on place dessus, & on y attache une premiere latte verticale : ensuite appliquant l'extrémité de la planche contre le bord intérieur de cette latte, on en place une autre de façon que ses bords correspondent aux deux marques faites sur le petit côté de la planche à six pouces dix lignes, & à huit pouces; ou au moins son bord extérieur, à la marque de huit pouces. On place de la même façon les autres lattes verticales, & de distance en distance on laisse tomber un fil-à-plomb pour rétablir la perpendicularité en cas qu'on s'en soit écarté. A mesure qu'on avance, on passe entre les montans & le mur, les lattes horizontales; on les assemble; on les place aux distances convenables, en appliquant le grand côté de la planche, & on lie les mailles avec du fil de fer, comme il a été dit ci-devant.

On peut aussi faire un treillage hors de place contre un mur de bâtiment, ou ailleurs, par parties de deux ou trois toises de long. On comprend aisément que les crochets sur lesquels on monte ces feuilles de

treillage, doivent être placés aux mêmes diſtances & dans la même diſpoſition que ceux du mur d'eſpalier; que les liens de fil de fer doivent croiſer, les uns de droite à gauche, les autres de gauche à droite, afin que dans le tranſport les mailles ne s'alongent pas en loſanges: enfin qu'il faut avoir attention en aſſemblant en place ces parties de treillages, de faire les mailles entées égales aux autres.

Pour lier & arrêter les mailles, on embraſſe diagonalement les lattes, au point de leur interſection, avec du fil de fer recuit qu'on tient de la main gauche. On le croiſe, ou on lui fait faire un demi-tour: enſuite le ſaiſiſſant avec une tenaille non coupante qu'on tient de la main droite, & tirant à ſoi pour qu'il ſerre exactement les lattes, on fait deux ou trois tour pour tordre l'un ſur l'autre les deux bouts du lien. Enfin, on fait vivement & légérement quatre ou cinq quarts de tours & détours, ou mouvemens circulaires à droite & à gauche, ſerrant en même temps, & le fil de fer ſe rompt dans la tenaille. Quelques heures d'exercice forment la main d'un Treillageur à cette petite manœuvre. Une tenaille coupante peut ſuppléer au défaut de l'adreſſe.

Pour recuire le fil de fer, on le frotte de ſuif, & on l'enfouit dans de la braiſe ſortant du four; ou, ſans le frotter de ſuif, on le jette dans le feu, & on l'y laiſſe plus ou moins de temps ſuivant qu'il eſt plus

ou moins gros. Du fil de fer d'une demi-ligne de diametre doit y rester dix-huit minutes. Ordinairement on emploie à cet usage du fil de fer de cette grosseur, ou un peu moindre.

Le treillage étant fini, on le peint à deux ou trois couches de couleur bien broyée à l'huile de noix de la seconde presse, ou mieux à l'huile de lin, qui a plus de corps. Pour la premiere couche on mêle de la litarge ou de l'huile d'aspic avec la couleur, pour la faire sécher plus promptement. On ne doit donner une nouvelle couche, que lorsque la précédente est bien seche. Le grand soleil & la pluie ne sont pas propres pour cet ouvrage. lorsque les lattes sont habillées, il vaudroit mieux les peindre à deux couches avant de les employer, & donner la troisieme couche quand le treillage est fait. Etant peintes sur les quatre faces, elles résisteront plus long-temps aux injures de l'air.

CHAPITRE IV.

DE LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS.

ARTICLE I. *Saison de la Taille.*

LA Taille des arbres fruitiers ayant deux objets, leur beauté & leur fécondité, dont celle-ci dépend des boutons à fleurs, & celle-là des boutons à bois; on court risque de ne

ne remplir l'un qu'au préjudice de l'autre, si l'on ne distingue pas sûrement ces deux sortes de boutons sur l'arbre qu'on taille. Le temps de ce discernement est donc le vrai temps de la taille. De sorte que depuis la mi-Novembre jusqu'en Mars, on peut faire cette opération, sans crainte que la gelée endommage le bois, sur tous les arbres dont les boutons ont des caracteres propres dès la chûte des feuilles ; sur les jeunes arbres qui n'ont point de boutons à fleurs ; sur les arbres foibles ou languissans dont on exige peu de fruits : & on la differe sur les autres arbres jusqu'à ce que le premier mouvement de la seve alongeant les boutons à bois, & enflant les boutons à fleurs, fasse distinguer non-seulement les uns des autres, mais même entre les boutons à fleurs, ceux qui sont féconds, de ceux qui ne produisent point de fruit, comme il s'en trouve sur quelques arbres. Ordinairement ce premier mouvement de la seve arrive de la mi-Février au commencement de Mars, plutôt ou plus tard selon l'espece d'arbre, & selon que les années sont plus ou moins avancées.

Ne tailler les arbres que quand les fleurs sont épanouies ou passées, ou même quand le fruit est noué, c'est une pratique dont les difficultés & les inconvéniens ne sont pas équivoques. Quelle main est assez légere & assez adroite pour ne pas endommager, ébranler, détacher un grand nombre de fleurs ou de fruits; pour approcher la coupe sans nuire aux productions du bouton auquel on

taille ; pour palisser proprement les branches ? Quel œil dans la confusion des branches, des fleurs, des fruits, des feuilles déja développées, peut voir & démêler son ouvrage ? Quelle secousse & quelle révolution dans l'arbre entier dont on interrompt tout-à-coup le travail commencé dans toutes ses parties ! Quelle dissipation de seve qui auroit nourri les fruits, fortifié les branches taillées plutôt, & cicatrisé leurs plaies ! Que de vuides, sur-tout dans le bas de l'arbre, suite nécessaire d'une taille qu'on est obligé d'alonger considérablement, parce que la seve s'étant portée sur l'extrémité des branches, le fruit n'a arrêté que dans ces parties ! &c. Je ne fais qu'indiquer les principaux défauts de cette pratique, qu'on trouve détaillés dans plusieurs bons Ouvrages sur ce sujet. Quiconque en aura fait une fois l'épreuve, ne sera pas tenté d'un second essai.

ARTICLE II. *De la Taille des Arbres de plein-vent.*

Un arbre de plein-vent élevé en place, ou dans une Pépiniere particuliere, conduit & planté comme nous l'avons expliqué ci-devant, est garni dès-lors des branches nécessaires pour assurer sa forme, & servir comme de base à toutes celles qu'il doit produire dans la suite. De chacune de ces branches taillées à trois ou quatre yeux, il en sort une ou plusieurs. Au mois de Février suivant, entre les plus fortes, on en choisit de quatre à huit au plus, les mieux

placées, d'égale force, à peu-près à égale distance les unes des autres, & formant comme des rayons de cercle dont la tige feroit le centre. On les taille plus ou moins longues, fuivant leur plus ou moins de force. On peut auffi conferver quelques-unes des petites branches, les tailler & les difpofer à donner du fruit. (Si cet arbre a été pris dans les pépinieres marchandes, on n'a pu lui conferver de branches en le plantant. De celles qui repercent, on taille & on dreffe les meilleures pendant les deux premieres années, comme celles de l'arbre élevé en place). Cet arbre, à moins qu'on ne veuille lui donner une forme réguliere, n'aura plus befoin que du retranchement du bois mort, & de quelques élagages, s'il devient trop touffu, fi quelque branche pend trop bas, ou acquiert une force exceffive. Abandonné aux foins & à la conduite de la nature, il étend de tous côtés fes branches & fes racines. Sa feve fe portant avec force & abondance aux extrémités, y fortifie, y multiplie les branches néceffaires à l'agrandiffement & à la folidité de l'arbre. Ailleurs moindre dans fa quantité, ou plus modérée dans fon action, ou plus lente dans fon cours, elle commence &, pour ainfi dire, ébauche des branches & des boutons à fruit; elle en acheve & en perfectionne d'autres. Dès fes premieres années il donnera des preuves de fa fécondité, & les multipliera à mefure qu'il avancera en âge & en forces.

ARTICLE III. *Définition, & notions générales de la Taille des Arbres d'Espalier.*

Un arbre d'Espalier est privé par le mur contre lequel il est planté, de la moitié de l'espace & de la substance qu'il auroit en plein-vent pour étendre & nourrir ses racines & ses branches. De ses branches, on ne conserve que celles qui sont paralleles au mur. De celles-ci même, on supprime les unes, on raccourcit les autres, & on les assujettit dans une direction horizontale, ou approchant de l'horizontale : & comme l'arbre pousse tous les ans de nouvelles branches, on renouvelle tous les ans cet arrangement, ce retranchement, & ce raccourcissement. De sorte que pour former sur le mur un tapis agréable, d'une belle étendue égale & uniforme des deux côtés de la tige pour être bien garni par-tout, sans confusion; pour produire des fruits supérieurs en grosseur, & égaux en bonnes qualités à ceux de plein-vent, cet arbre est condamné à passer sa vie dans une position contraire à son penchant; exposé au fer depuis que ses boutons commencent à s'enfler, jusqu'à la recolte de ses fruits; toujours observé par un Jardinier qui joint à l'adresse de la main, la justesse du coup-d'œil, pour mettre l'accord & les proportions dans son ouvrage; le bon sens, pour se conduire & se déterminer suivant les cas; la prévoyance, pour ménager des ressources dans les besoins à venir, &

régler ses opérations sur les suites qu'elles peuvent avoir, & les effets qu'elles peuvent produire; la connoissance de l'ordre commun de la nature, & le discernement des occasions où il doit être suivi, de celles où il doit être changé; l'étude de son sujet, de toutes ses parties, de leur destination, & de leur usage; en un mot, qui fait l'art de procurer à un arbre, par l'arrangement & le retranchement raisonné de ses branches, la beauté de la forme, & les avantages de la fécondité.

Telles sont en abrégé l'idée d'un arbre taillé, la définition de la taille, & les qualités de celui qui veut la pratiquer avec succès. Quelques propositions & quelques définitions que nous allons établir, peuvent être regardées comme les élémens de la taille, dans laquelle tout doit se faire par principes & par raison, rien par routine & au hasard.

§. I. *PROPOSITIONS.*

Les propositions suivantes & leur explication supposent des arbres dans l'ordre commun de la végétation, & font abstraction des accidens & des cas particuliers qui peuvent l'altérer & le déranger.

Proposition 1. Les branches & les racines d'un arbre sont réciproquement en proportion. Elles contribuent mutuellement à la force & à l'accroissement les unes des autres; & par conséquent elles souffrent mu-

tuellement du retranchement les unes des autres.

Si vous taillez trop longues les fortes branches d'un arbre vigoureux, ses racines continuant à se fortifier, multiplieront ces fortes branches, l'arbre s'emportera en bois, & ne se mettra point à fruit.

Si vous les taillez trop courtes, & que vous déchargiez encore l'arbre des petites branches, les racines cessant d'agir, l'arbre tombera dans la langueur.

Il faut donc charger à la taille l'arbre vigoureux, & laisser aux fortes branches une longueur raisonnable, afin d'entretenir cette proportion & cette espece d'équilibre entre ses branches & ses racines.

Si au contraire un arbre pousse foiblement c'est une marque que ses racines ont peu de vigueur. Il faut le décharger à la taille, & donner peu de longueur aux meilleures branches, afin que se fortifiant, elles fortifient aussi les racines.

Proposition 2. Une branche vigoureuse ne se développe sur un côté de quelqu'arbre, que parce qu'il y existe une cause qui détermine la seve à se porter plutôt de ce côté que de tout autre.

Mais cette même cause sera, ou a déja fait développer du même côté un plus grand nombre de racines; & ces racines secondant & augmentant de plus en plus les forces de cette branche, elle prendra une vigueur excessive & préjudiciable à ses voisines, & quelquefois au reste de l'arbre.

Auſſi-tôt donc qu'il ſe montre des branches conſidérablement plus fortes que les autres, il faut les ſupprimer ou les modérer, afin de prévenir ou d'arrêter les mauvais effets qu'elles produiroient ſur les autres branches & ſur les racines.

Propoſition 3. Dans l'ordre naturel, la ſeve pompée par une racine, ſe porte principalement dans les branches du même côté que cette racine.

Si un côté d'un arbre s'emporte avec excès, & prend une grande ſupériorité ſur l'autre côté, ſans que la taille ait pu modérer ſa fougue; la ſource de ſa vigueur eſt ſans doute dans les racines correſpondantes. Il faut donc les découvrir & retrancher dès leur naiſſance quelques-unes des plus fortes, afin de rétablir l'égalité entre les deux côtés de l'arbre. Mais ce remede violent ne doit être employé qu'à l'extrémité, & avec grande attention; car il arrive quelquefois que les racines ne répondent pas aux branches du même côté, mais à celles du côté oppoſé; & alors la perte des branches foibles ſeroit une ſuite néceſſaire de l'opération.

Propoſition 4. La ſeve ſe porte avec plus ou moins de force & d'abondance dans une branche, à proportion qu'elle approche plus ou moins de la direction verticale.

Un arbre tend à s'élever à la hauteur qui eſt propre à ſon eſpece: or, les branches verticales étant ſeules favorables à ſon élévation, il travaille à les alonger & à les for-

tifier plus que les branches horizontales. Aussi le haut d'un arbre d'espalier se garnit toujours assez par le penchant de la seve à s'y porter.

Si donc vous laissez de fortes branches s'élever dans la direction verticale, la seve y portant son abondance & sa principale action, les branches horizontales s'affoibliront, & le bas de l'arbre se dégarnira.

Proposition 5. Plus la seve s'éloigne du centre de l'arbre, plus elle est active.

La seve trouvant beaucoup moins de résistance à l'extrémité des branches qui est tendre, que vers leur naissance, où les couches ligneuses sont endurcies, elle y porte sa principale action, & y développe un nombre de nouvelles branches proportionné à sa quantité; de sorte que si vous taillez une branche à huit yeux, & que la seve ne puisse suffire à en ouvrir que trois, elle ouvrira les trois de l'extrémité, & les cinq autres dormiront.

Il faut donc 1°. éviter une taille trop longue, qui, laissant aux extrémités de l'arbre trop d'issues & de facilité à la seve, lui fait abandonner le milieu de l'arbre, qui se dégarnit bientôt.

2°. Eviter une taille trop courte, qui oblige la seve d'agir avec trop de force & d'abondance sur le petit nombre de boutons qu'elle trouve sur la nouvelle taille, qui ne donnent que des branches fortes, & même cette taille trop courte force la seve de refluer sur les anciennes tailles, de s'y ou-

vrir des iſſues extraordinaires, & d'y produire des branches de faux bois.

3°. Si un côté de l'arbre s'emporte, il faut en tailler court les fortes branches, afin que la ſeve y trouvant plus de réſiſtance, & des iſſues moins nombreuſes, moins larges, & par conſéquent moins favorables à ſon action, n'y faſſe que des productions modérées. Mais il faut y conſerver & tailler long toutes les branches moyennes & foibles qui pourront y ſubſiſter ſans confuſion, afin que la ſeve s'y conſomme, & ne ſoit pas obligée de s'ouvrir des paſſages extraordinaires. Le côté foible doit au contraire être déchargé de toutes les branches foibles; taillé court ſur les branches moyennes, dont on ne conſerve que le nombre néceſſaire pour entretenir le plein; & taillé long ſur les fortes branches, afin d'y attirer la principale action de la ſeve.

Propoſition. 6. L'action de la ſeve ſur les boutons d'une branche eſt proportionnelle à leur diſtance ou à leur éloignement de la naiſſance de cette branche.

Les nouvelles branches qui naîtront du développement des boutons d'une branche taillée, ſeront plus fortes à proportion qu'elles ſeront plus près de l'extrémité de cette branche (pourvu qu'elle ne ſoit pas inclinée à l'horizon); & elles ſeront d'autant plus foibles, qu'elles s'approcheront davantage de ſa naiſſance. Souvent les jeunes branches ſorties d'un bourgeon vertical dans

lequel la ſeve s'éleve avec abondance & ſans obſtacle, ont une différence de force & de longueur ſi uniforme depuis la plus élevée juſqu'à la plus baſſe, qu'on pourroit preſque regarder l'action de la ſeve ſur le dernier œil & ſur les yeux inférieurs d'une branche comme la preſſion d'un fluide ſur le fond & ſur les côtés d'un vaſe.

J'ai ajouté, pourvu que l'extrémité de cette branche ne ſoit pas inclinée à l'horizon; car ſi l'on arque une branche, la plus grande action de la ſeve ſera ſur le bouton le plus élevé, ou placé à la ſommité de l'arc, dont le développement produira la plus forte branche. Les autres branches diminueront de force à proportion qu'elles s'éloigneront de celle-ci, & qu'elles approcheront des extrémités de la branche arquée.

Ces degrés de force ne ſont pas dans une proportion ſi exacte ſur les branches horizontales, dont les yeux qui ſont ſur le côté ſupérieur produiſent ordinairement de plus fortes branches, que ceux qui regardent la terre. De ſorte que ſi le dernier œil eſt ſur le côté inférieur, & que le pénultieme étant ſur le côté ſupérieur ſe trouve plus élevé, celui-ci donnera une plus forte branche que celui qui eſt à l'extrémité.

Toute branche donc qui devient forte dans une place où elle devroit être foible, ou foible quand elle devroit être forte, n'eſt pas dans l'ordre naturel, & doit ordinairement être retranchée.

Proposition. 7. Les feuilles influent tellement sur la quantité & le mouvement de la seve, qu'elle augmente ou diminue à proportion de leur nombre & de leur état.

Si l'on retranche une partie considérable des feuilles, si les insectes les ont dévorées, si la cloque ou quelqu'autre maladie les endommage, l'action de la seve languit ou s'arrête; le fruit tombe, & l'arbre souffre.

On peut donc modérer le progrès excessif d'une branche vigoureuse, en la dépouillant d'une partie de ses feuilles, qui étant comme autant de suçoirs, fournissent beaucoup de nourriture.

Proposition. 8. L'extension des bourgeons est en raison inverse de l'endurcissement de leurs couches ligneuses.

Moins les couches ligneuses sont dures, plus le bourgeon s'étend, & au contraire. Mais l'endurcissement de ces couches ligneuses est d'autant plus retardé, qu'il tire plus de seve; & sa seve est d'autant plus abondante & active, que sa direction s'éloigne plus de l'horizontale vers la verticale (4), qu'il est plus garni de feuilles (7), qu'il est plus à couvert du soleil qui le feroit transpirer & l'endurciroit.

En favorisant ces trois causes, on augmente l'extension d'une branche; en les détruisant ou les diminuant, on arrête, ou l'on modere son progrès.

§. II. *Définitions.*

On diftingue fur les arbres fruitiers fept fortes de branches ; branches à bois, branches à fruit, branches chifonnes, branches brindilles, branches gourmandes, branches de faux bois, petites branches à fruit.

Définition 1. La branche à bois eft celle qui naît du dernier œil, ou de l'œil le plus élevé de la branche taillée ou raccourcie. Elle eft ordinairement la plus longue & la plus forte de toutes celles que cette branche a produites. Elle doit avoir un air de vigueur, l'écorce vive, les yeux bien formés & peu éloignés les uns des autres.

Étant deftinée à donner d'autres branches à bois & des branches à fruit, & par conféquent effentielle à la forme & à la fécondité de l'arbre, elle doit être confervée & traitée avec plus d'attention qu'aucune autre. On lui donne de quatre à vingt-quatre pouces de taille, fuivant l'efpece, l'âge & la force de l'arbre. Un Poirier fe taille plus long qu'un Abricotier ; un Poirier de Virgouleufe plus long qu'un Poirier de Saint Germain ; un arbre vieux ou languiffant, beaucoup plus court qu'un arbre jeune ou vigoureux.

Définition 2. Les branches à fruit font celles qui naiffent entre le dernier œil de la branche taillée & la taille précédente. Elles font moindres que la branche à bois, & diminuent de force à proportion qu'elles naif-

ſent plus près de la taille précédente (*Prop.* 6.) Elles doivent avoir, comme la branche à bois, l'écorce vive, les yeux gros, & peu éloignés les uns des autres.

Leur nom marque leur uſage & leur deſtination. Il faut donc les conſerver, & les tailler pour leur faire remplir leur objet. La longueur de leur taille dépend de la poſition de leurs boutons à fruit. S'ils ſont placés près de la naiſſance de la branche, on la taille court : s'ils en ſont éloignés, on la taille plus long : obſervant de la tailler ſur un bouton à bois, & non ſur un œil à fruit; car il eſt néceſſaire (*Prop.* 7.) qu'au-delà des fruits il y ait des feuilles ſur la branche qui les porte.

Définition 3. La branche chiffonne eſt une branche à fruit, menue, longue, effilée, dont les yeux ſont plats, & éloignés les uns des autres. Elle naît auſſi de la derniere taille. Sa foibleſſe la rend incapable de bien nourrir ſon fruit, ou de devenir une bonne branche à bois; ainſi on la retranche. S'il y a un vuide à remplir ou à prévenir, on la taille à un œil, d'où il pourra ſortir une branche mieux conditionnée. On la traite de même ſur les arbres vigoureux qu'il faut charger à la taille, pourvu qu'elle n'y faſſe pas de confuſion.

Définition 4. La brindille eſt une petite branche chiffonne. Ayant les mêmes défauts, elle doit avoir le même ſort.

Définition 5. La branche gourmande eſt

une branche à fruit dégénérée, ou née à la place d'une branche à fruit sur la derniere taille. Elle est plus forte, ou au moins aussi forte que la branche à bois, longue, grosse, droite, affectant la direction verticale; son écorce est verte, ses yeux plats & eloignés les uns des autres.

Comme elle vient contre l'ordre commun, & qu'elle ne peut que mettre le désordre dans la forme & la végétation de l'arbre, on doit la retrancher. Mais dès qu'on a apperçu & reconnu cette branche, on a dû la pincer, repincer, & dompter par toutes sortes de moyens (*Prop.* 7. 8.) sans la retrancher, de peur que l'abondance de seve qui s'y portoit, ne se rejettât sur les branches à fruit voisines, & ne les fît dégénérer.

Définition 6. La branche de faux bois est celle qui, contre l'ordre naturel, naît ailleurs que sur une branche de la derniere taille; c'est-à-dire, qui naît sur une ancienne taille, ou même sur la tige de l'arbre. Quelquefois elle a les caracteres d'une bonne branche à bois: le plus souvent elle a tous ceux de la branche gourmande, & ne s'en distingue que par le lieu de sa naissance.

Sur les jeunes arbres, & sur ceux qui sont dans leur force, elle doit être traitée comme la branche gourmande; à moins qu'elle ne soit nécessaire pour remplir un vuide actuel ou prochain, ou qu'elle ne soit mieux tournée qu'une bonne branche voisine; car alors on la taille comme la bran-

che à bois. Lorſqu'on la retranche, & qu'on ne craint point de confuſion dans l'endroit où elle eſt née, on peut la rabattre à une ligne, ou, comme l'on dit, à l'épaiſſeur d'un écu : ordinairement il ſort à ſon inſertion une ou deux petites branches à fruit. Il vaut mieux la retrancher ou la pincer dès qu'elle paroît, que d'attendre à la taille de Février, examinant auparavant ſi la branche d'où elle ſort n'eſt point uſée, ou attaquée de quelque maladie; car alors il faudroit la former & la diſpoſer à la remplacer. Quelquefois du tronc d'un vieux arbre il perce fort à propos des branches de faux bois: on rabat la tige ſur ces branches, & elles renouvellent l'arbre.

Définition 7. La petite branche à fruit eſt, ſur les arbres à fruits à noyaux, longue de deux pouces au plus, bien nourrie, garnie de beaux yeux dans toute ſa longueur, ou terminée par un grouppe de boutons à fruit, & par un bouton à feuille; ſi cette derniere condition lui manque; on la ſupprime comme incapable de nourrir ſon fruit. M. de Combes la nomme *bouquet* ſur le Pêcher; & on peut l'appeller ainſi ſur tous les arbres à fruits à noyaux. Elle donne du fruit un, deux, ou au plus trois ans, & périt enſuite.

Sur les autres arbres, la petite branche à fruit eſt longue de ſix à quinze lignes, raboteuſe, & comme formée d'anneaux paralleles, terminée par un gros bouton. Au

printemps, il en ſort un bouquet de fleurs, & à côté de ce bouquet, un ou deux boutons accompagnés de quelques feuilles. Après la maturité du fruit, l'extrémité de la branche qui l'a porté, périt; & au printemps ſuivant les boutons qui s'étoient formés à la naiſſance de la tige commune des fleurs, ou à côté de leurs pédicules, s'ouvrent, & produiſent de même des fleurs & de nouveaux boutons; & ainſi ſucceſſivement pendant ſix ou ſept ans au plus. De ſorte que cette branche ſe ramifie, & parvient à une longueur de ſix à huit pouces, tortue, noueuſe, inégale dans ſa groſſeur.

La petite branche à fruit doit être conſervée entiere & ſans être taillée, ſur quelque branche & en quelque direction qu'elle ſe trouve.

Article IV. *Taille d'un jeune Arbre.*

Connoiſſant toutes les eſpeces de branches qui ſe peuvent trouver ſur un arbre fruitier, leur uſage, l'ordre commun de la nature dans leur production & leur croiſſance : ſachant que la principale attention dans la taille d'un arbre doit être d'établir ou d'entretenir toutes ſes parties pleines & bien garnies; de faire travailler également la ſeve ſur les deux côtés, pour leur procurer une égalité de force & d'étendue; de veiller ſur le haut de l'arbre, de peur qu'il en s'emporte; ſur le bas, de peur qu'il ne ſe dégarniſſe : j'examine à la fin d'Avril, ou au

au commencement de Mai l'état d'un arbre planté l'automne ou l'hiver précédent.

Premiere année. Je le ſuppoſe tel que le repréſente la *Fig.* 1. Trouvant les branches correſpondantes *A*, *B* d'égale force, je les conſerve. Trouvant encore les deux branches *D*, *E* d'égale force, je les conſerve auſſi. J'ébourgeonne ou ſupprime les branches *C*, *H*, dont *H* eſt mal placée, & *C* rendroit un côté plus fort que l'autre. Je peux conſerver *F*, *G*, comme propres à donner bientôt du fruit.

S'il n'a produit que trois fortes branches telles que *E*, *D*, *A*, ou *E*, *D* *B*, je ne conſerve que *E*, *D*.

S'il a produit *F*, *G*, & de fortes branches d'un ſeul côté, comme *B*, *D*, ou *E*, *C*, *A*, je retranche celles-ci, & je ne conſerve que les deux petites branches *F*, *G*, qui ſe fortifieront par la ſuppreſſion des autres.

S'il n'a produit que *E*, *H*, ou *E*, *A*, & que ce ſoit un Pêcher ou Prunier, qui repercent difficilement, il faut ſe déterminer à faire croiſer une branche ſur le côté qui n'a point repercé; & ce ſera la plus haute, s'il eſt poſſible, afin que ſa poſition gênante l'empêche de profiter de l'avantage de ſa ſupériorité pour devenir plus forte que l'autre. Si c'eſt un arbre qui reperce facilement, il faut ſupprimer ces deux branches, & eſpérer qu'il en viendra d'autres mieux placées. On peut auſſi retrancher une de ces

deux branches, & placer une greffe ſur le côté de la tige oppoſé à celle que l'on conſerve.

S'il n'a produit que *H*, on peut la conſerver; mais il faut la pincer à la quatrieme ou cinquieme feuille, afin de lui faire produire des branches latérales; la tige de l'arbre ſera élevée de quelques pouces. Il ne faut pincer cette branche que quand elle a acquis quelque dureté; car ſi elle étoit trop tendre, la partie conſervée s'alongeroit encore, & les jets qui en ſortiroient ſeroient trop écartés les uns des autres. C'eſt pourquoi ſi l'arbre n'a percé que tard, & qu'on ne puiſſe pincer ſon jet que vers le temps de la ſeconde ſeve, il vaut mieux le laiſſer entier juſqu'au mois de Février ſuivant, & le tailler alors à deux ou quatre yeux, ſelon le nombre de branches dont on a beſoin.

Toutes ces hypotheſes ſont inutiles pour un arbre élevé en place, ou dans une pépiniere particuliere.

Enfin, le point important eſt d'avoir deux ou quatre branches fortes ou foibles, il n'importe, pourvu qu'elles ſoient d'égale force, & bien placées ſur les côtés. Et lorſqu'il n'en perce que deux qui ont ces conditions, quelque fortes qu'elles ſoient, fuſſent-elles bien décidées gourmandes, je les conſerve, malgré la pratique contraire de la plupart des Jardiniers. 1°. Parce qu'elles ſont propres à ſervir de baſe & de fondement à un

arbre ; & c'eſt le ſeul objet préſent. 2°. Parce qu'avec un peu de ſoin & d'attention elles perdront ou corrigeront leur caractere, & donneront de très-bonnes branches tant à fruit qu'à bois.

Au mois de Juin, je paliſſe les branches que j'ai conſervées ; je les diſpoſe & je les aſſujettis dans la direction qui leur convient, afin qu'elles prennent dès leur naiſſance le pli qu'elles doivent toujours conſerver.

IIe. Année. *Premiere Taille.* (*Fig.* 2.) A la mi-Février ſuivant, je taille ces branches de trois à huit pouces, ſelon leur plus ou moins de force. Et ſi le mur eſt haut de ſix à huit pieds, & que je n'aie conſervé l'année précédente que deux branches, une ſur chaque côté ; comme elles ſeroient inſuffiſantes pour former un arbre d'une telle étendue, je les taille à trois ou quatre yeux ; pour que de l'extrémité de chacune il en ſorte deux fortes, ſur leſquelles j'éleverai tout l'édifice de l'arbre. *Fig. T.*

Pluſieurs Jardiniers rabattent juſques ſur la tige, ou taillent à un œil ces branches de la premiere année, afin, diſent-ils, que le pied & les racines de l'arbre ſe fortifient : mais (*Prop.* 1.) il s'enſuit un effet tout oppoſé ; & très-ſouvent l'arbre ne reperçant point à l'inſertion de ces branches, en produit ailleurs de mal placées, & de plus foibles que celles de l'année précédente. De ſorte que le moindre préjudice qu'il reçoit de cette pratique, eſt d'être retardé d'une année.

Au mois de Mai, je visite les nouvelles productions de cet arbre ; & si de la tige il a repercé quelque forte branche, telle que *I* (*Fig.* 3.) je la supprime. Des jets venus sur les branches taillées, j'ébourgeonne ceux qui sont nés du côté du mur, ou sur le côté opposé, & je ne conserve que ceux qui sont bien placés, à moins que l'arbre ne montre trop de vigueur ; car alors il vaut mieux laisser des branches inutiles pour absorber l'excès de la seve, que d'exposer les bonnes branches à dégénérer en gourmandes. Au mois de Juin, je palisse les jeunes branches conservées ; & trouvant que la branche *K* a pris trop de force & de croissance, & devient gourmande, je la pince près de sa naissance, pour qu'il en sorte de petites branches, plutôt que de la retrancher entiérement ; de peur que la seve ne trouvant plus d'issue par cet endroit, ne se porte trop abondamment dans les branches supérieures, & ne les fasse dégénérer.

IIIe. Année. *Seconde Taille.* A la mi-Février, l'arbre étant dans l'état où il est représenté (*Fig.* 3.) vigoureux sans excès & sans emportement, suffisamment garni de branches bien disposées pour le former, & même pour donner bientôt du fruit, je taille les fortes branches *L*, *M*, *N*, *O* à dix ou douze pouces, & les branches moyennes à quatre ou six pouces. Je laisse entieres, ou je taille à deux ou trois yeux toutes les petites branches qui sont nécessaires pour

amortir la feve, & que je retrancherois pour la plupart fi l'arbre étoit foible. Enfin, je tiens courte la branche *P*, afin qu'elle ne profite pas de fa pofition fur le haut de l'arbre, & de fa naiffance d'une branche gourmande, pour fe fortifier & attirer trop de feve fur la branche *L*. La *Fig.* 4. repréfente la taille de cet arbre, qui a été d'autant plus facile, qu'elle avoit été préparée par l'ébourgeonnement de toutes les branches inutiles & mal placées.

Fig. 5. Au mois de Mai, trouvant que les branches taillées en ont produit beaucoup de nouvelles, ce qui montre une grande vigueur dans l'arbre, je l'ébourgeonne modérément, retranchant feulement les branches mal placées, & confervant toutes celles qui pourront fe placer fans confufion au paliffage; de peur que la fuppreffion d'un grand nombre n'altere les racines du jeune arbre, ou ne faffe naître des gourmands & du faux bois, ou ne rende trop vigoureufes les branches confervées en petit nombre; car un de ces trois effets doit réfulter d'un trop grand retranchement. La branche *a* fe faifant connoître dès-lors pour gourmande, je la pince à cinq ou fix yeux, afin que fa feve fe partageant fur plufieurs branches latérales, elle fe modere : & fi elle en produit de même nature, je les pincerai dans la fuite. Je fais le même traitement à la branche *b* de faux bois, & aux deux branches *e*, *d*, qui prennent trop de

force. Dans un arbre formé, j'ébourgeonnerois toutes ces branches; mais avec un jeune arbre il faut moins de rigueur. Les productions de la branche *n*, *o* avertissent de prendre garde qu'elle n'attire la principale action de la seve au préjudice des autres branches.

IVe. Année. *Troisieme Taille.* A la mi-Février suivant, pour tailler cet arbre, (*Fig.* 5.) 1°. Je retranche la branche gourmande *a*, & celle de faux bois *b*; je démonte & ravale la branche *c* sur la plus basse & la plus foible des trois qu'elle a produites. Par ce retranchement l'arbre devient à-peu-près égal dans ses parties correspondantes. 2°. Je charge *n*, *o* de toutes les petites branches qui s'y trouvent, pour amortir, ou, comme parlent les Jardiniers, amuser la seve, & prévenir le développement de quelques nouveaux bourgeons gourmands ou trop vigoureux. La branche *f* étant contre l'ordre commun plus forte que *g* qui est à l'extrémité de la derniere taille, je conserve celle-ci, & je la taille comme propre à devenir une bonne branche à fruit; & je taille *f* comme branche à bois, que je rabats sur la plus basse de celles qu'elle a produites, toujours dans la vue de modérer les forces de la branche *n*, *o*. Si l'arbre étoit moins jeune, j'alongerois, ou même je laisserois entieres les petites branches, & je taillerois court les branches à bois; parce que si ces branches-ci taillées long ne produisoient

de bourgeons qu'à leur extrémité, il arriveroit nécessairement des vuides lorsque les petites branches périroient; c'est pourquoi j'ai dit (*Prop.* 5.), que si un côté s'emporte, il faut le tailler court, & le charger de petites branches. (Cette proposition sera encore éclaircie ci-après). Mais notre jeune arbre, par sa disposition, n'ayant aucun vuide à craindre, je taille les principaux jets de la branche *n*, *o* presqu'aussi longs que ceux des autres branches. 3°. Je décharge au contraire la branche *u*, *x*, supprimant même la branche moyenne *z*; je ne taille que sur les fortes branches, & je les palisse un peu moins horizontalement que celles de la branche *n o*. 4°. Quant aux branches *r*, *s* & *t*, *y*, comme elles sont inférieurs aux autres, & forment le bas de l'arbre, je n'y conserve que les bonnes branches à bois & à fruit; je supprime toutes les chiffonnes & les brindilles, & je taille un peu plus long que sur les branches supérieures. Cet arbre est représenté taillé *Fig.* 6.

Nous sommes arrivés au but que nous nous étions proposés : la forme de l'arbre est établie & assurée. Déja même nous avons recueilli les prémices de sa fécondité, ou il se prépare à nous les offrir. A mesure qu'elle s'augmentera, nous diminuerons la longueur de sa taille, & le nombre des branches dont il a pu être nécessaire de le charger, pour dompter les emportemens de sa premiere jeunesse. Du reste nous continuerons à le conduire suivant les mêmes

principes, & à le gouverner par les mêmes loix; nous ne changerons que le méchanisme. Avant que d'en présenter comme un résultat abrégé, nous ferons une observation.

La taille n'a que des regles générales; elle n'en peut avoir d'autres. 1°. Parce que ni l'espece, ni la variété, ni l'âge, ni la force, ni l'état de son sujet n'est fixe & déterminé. 2°. Parce que son objet varie suivant les vues des Propriétaires. Les uns se proposent en même temps la beauté, la durée & la fécondité des arbres qu'ils taillent & sacrifient quelque chose de celle-ci à l'avantage d'une longue jouissance, & à la satisfaction que donnent à l'œil dans la saison même la plus ingrate, le plein, l'égalité, l'étendue & les proportions régulieres d'un arbre bien taillé. Les autres trouvent très-beau l'arbre le plus difforme, pourvu qu'il soit bien chargé de fruits; & se bornant à cet objet, ils préferent peu d'années d'abondance à une longue suite d'années de médiocrité. 3°. Parce que l'ordre naturel du développement & du progrès des branches est souvent troublé par les maladies, l'intempérie des saisons, l'altération des racines, divers accidens, & beaucoup de causes inconnues qui produisent des changemens & des désordres que la plus grande sagacité ne sauroit prévoir, & que toutes les connoissances & l'expérience peuvent rarement prévenir ou réparer. Ainsi nous pou-

vons dire en général qu'il faut tailler long les arbres vigoureux ; & tailler court les arbres foibles : que tailler long ſur les groſſes branches, & charger de petites, entretient un arbre vigoureux, quelquefois le rend confus, & ruine un arbre foible ; que tailler long ſur les groſſes branches, & décharger de petites, ne modere ni ne met à fruit un arbre vigoureux ; fatigue & dégarnit un arbre foible : que tailler court ſur les groſſes branches, & charger de petites, peut modérer un arbre vigoureux ; & fatigue un arbre foible : que tailler court ſur les groſſes branches, & décharger de petites, ruine l'arbre vigoureux, par les racines, ou par les gourmands & le faux bois ; & entretient en bon état l'arbre foible, &c. Mais nous entreprendrions en vain un détail faſtidieux de cas particuliers qui varient preſqu'à l'infini, dont les uns ne ſe peuvent réſoudre que relativement à l'état de l'arbre qu'il faut par conſéquent connoître & avoir ſous les yeux, parce qu'ils intéreſſent ſon économie ; les autres exigeroient un grand nombre d'hypotheſes moins propres à inſtruire qu'à ennuyer & embarraſſer.

ARTICLE V. *Taille d'un Arbre formé, & des Arbres en buiſſon.*

Retournons maintenant à notre arbre, & ſuppoſons-le parvenu à l'âge de douze ou quinze ans, entretenu en bon état, bien garni de toute eſpece de branches, n'ayant

éprouvé aucune altération considérable par les maladies, les accidens, ou les fautes dans sa conduite.

Pour le tailler, 1°. Je le dépalisse entiérement, & je le nettoie de joncs, osiers, feuilles seches, & de tout ce qui peut faire accuser un Jardinier de négligence, ou servir de retraite aux insectes.

2°. Je retranche tous les chicots, les callosités provenues de coupes trop peu approchées, les branches mortes, épuisées, attaquées de gomme ou de chancres.

3°. Les branches à bois étant les parties essentielles de l'arbre, & les meres de toutes les autres branches, je lui en assure d'abord un nombre suffisant des mieux conditionnés : & commençant par le bas de l'arbre, j'y choisis pour bois les plus belles & les plus fortes branches venues à l'extrémité de la derniere taille; & je regle la longueur de leur taille de cinq à douze pouces, suivant la vigueur & la force de l'arbre. J'alongerois même davantage un Pêcher & un Poirier qui ne feroient pas encore modérés. A mesure que je monte vers le haut de l'arbre, je taille pour bois des branches moins fortes; c'est-à-dire, des branches de la seconde force, ou les plus fortes des moyennes, sur lesquelles je ravale la taille. Lorsque je suis parvenu au haut de l'arbre, au lieu de tailler pour bois la plus forte branche sortie de l'extrémité de la derniere taille, comme dans le bas,

ou la moindre des deux plus fortes, comme dans le milieu ; je ravale la derniere taille ſur la branche moyenne la mieux placée & la mieux conditionnée de celles qui ſe trouvent au-deſſous des plus fortes. (Je ſuppoſe que les branches taillées l'année précédente en ont produit pluſieurs, ce qui manque rarement d'arriver à tout arbre ſain & vigoureux). Et je taille pour bois cette branche moyenne, ſoit qu'elle ait des boutons à fruit, ſoit qu'elle n'en ait point ; elle ſe fortifiera aſſez par la ſuppreſſion de la plus haute ou des plus hautes.

4°. Après avoir pourvu mon arbre de branches à bois qui ſont de toute néceſſité, je m'occupe des branches à fruit qui rempliſſent le véritable objet utile de la culture des arbres fruitiers : & commençant encore par le bas, je n'en conſerve que le nombre ſuffiſant pour entretenir le plein, choiſiſſant les plus fortes & les mieux placées, & retranchant toutes celles que leur foibleſſe rend incapables de faire de belles productions & de les bien nourrir. Au contraire j'en conſerve dans le haut de l'arbre autant qu'il en peut ſubſiſter ſans faire de confuſion ; à moins qu'il ne ſoit fatigué de ſa fécondité de l'année précédente. La longueur de leur taille dépend de la poſition de leurs boutons à fruit, de trois à huit pouces.

De toutes les branches venues ſur la derniere taille, les uns n'en conſervent qu'une, & c'eſt une branche moyenne, qui ſert de

branche à bois & de branche à fruits; les autres en conservent deux, la plus haute pour bois, la plus basse sur le côté opposé pour fruit. Quelques-uns en conservent davantage. On ne peut établir là-dessus de regle précise. La longueur de la taille précédente, la force de l'arbre & la place en décident. Deux branches conservées sur une taille de trois ou quatre pouces feront de la confusion, & surchargeront l'arbre qu'une taille si courte suppose foible. Une seule branche laissée sur une taille de douze à quinze pouces ne garnira pas suffisamment, & occasionnera des vuides ou des branches de faux bois sur un arbre que cette longue taille suppose très-vigoureux.

5°. Je décharge de toute brindille & chiffonne le bas de l'arbre, à moins qu'elles ne fussent la seule ressource pour remplir ou prévenir un vuide. (*Défin.* 3). La crainte du même défaut, ou la nécessité de consommer partie de la seve trop abondante peut en faire conserver quelques-unes dans le haut.

6°. Je retranche toutes les branches gourmandes, & celles de faux bois, à moins que le besoin de l'arbre n'exige pour celles-ci un autre traitement. (*Défin.* 6).

On peut considérer le haut de l'arbre, où la seve se porte avec le plus d'abondance & d'activité, comme un arbre vigoureux; & le bas de l'arbre, qui reçoit moins de seve, comme un arbre foible. Or, celui-ci doit

être taillé ſur les fortes branches, & déchargé des petites; l'arbre vigoureux doit au contraire être taillé ſur les moyennes, déchargé des groſſes, & chargé de petites. La même comparaiſon ſe peut appliquer au côté fort & au côté foible d'un arbre. C'eſt ſur ce principe qu'eſt fondée notre méthode; qui partageant la ſeve dans le haut de l'arbre entre un grand nombre de branches foibles, où elle ne trouve que des paſſages étroits, atténue ſa force & modere ſes effets: & au contraire la réuniſſant dans le bas de l'arbre ſur un petit nombre de branches fortes dont les iſſues faciles ne font point de réſiſtance à ſon action, entretient, ou même augmente ſa force & ſes effets.

En ſecond lieu l'arbre foible doit être taillé court, & l'arbre fort doit être taillé long. Nous obſervons cette regle, en prenant même à la rigueur & dans leur ſignification abſolue les termes *long* & *court*; & nous ajoutons à la regle, ſi nous entendons ces mots dans un ſens relatif. En effet, tailler long en général, c'eſt tailler à dix ou douze pouces; tailler court, c'eſt tailler à trois ou quatre pouces: mais de deux branches, l'une forte & l'autre foible, taillées à huit pouces, celle-ci ſera taillée long, & celle-là court: de deux arbres, l'un vigoureux & l'autre foible, taillés à ſix pouces, celui-ci eſt taillé long, & le fort eſt taillé court; de ſorte que la force ou la foibleſſe des arbres détermine la ſignification des ter-

mes *tailler long*, *tailler court*; comme elle détermine celle des termes *branches fortes*, *branches foibles*. Ainsi en considérant la taille relativement à la force des branches, nous taillons court le bas de l'arbre, & nous taillons le haut fort long; puisque nous donnons aux branches moyennes sur lesquelles nous taillons le haut autant, & ordinairement plus de longueur qu'aux branches fortes sur lesquelles nous taillons le bas.

En troisieme lieu le bas de l'arbre doit être plus étendu que le haut, évitant de donner à l'arbre la figure d'un demi-cercle, ou comme disent les Jardiniers, de lui faire faire la queue de Paon. Nous satisfaisons encore à cette condition : car le bas de l'arbre taillé sur les branches venues à l'extrémité de la derniere taille, est nécessairement plus étendu que le haut, dont la taille est ravalée.

Nota. 1°. Dans les arbres à fruits à noyaux, & sur-tout les Pêchers, il faut ravaler les branches qui ont porté du fruit sur la plus basse de celles qui en sont sorties, pourvu qu'elle soit bien conditionnée. Cette branche neuve & héritiere de toute la seve qu'elle auroit partagée avec la partie supprimée, nourrira beaucoup mieux son fruit qu'une branche fatiguée du rapport.

Nota. 2°. Quelquefois un arbre s'emporte avec tant de fureur qu'il est très difficile de le contenir, de le former & de le mettre à fruit. S'il est jeune, le tailler fort

court pour affoiblir ses racines, est un moyen quelquefois efficace; souvent il ne fait qu'irriter l'action de la seve, & faire naître des gourmands & du faux bois. Ne le point tailler, ou le tailler fort long, & le charger de petites branches, est le moyen le plus usité; mais quelquefois il augmente encore la force des racines, & par conséquent celle des branches, & l'arbre prend en peu de temps une hauteur & une étendue préjudiciables au bas & au centre : au lieu d'être bas & bien garni, il devient haut & dégarni; ainsi cette pratique ne peut convenir qu'aux arbres qui reperçant facilement sur le vieux bois, souffrent le ravalement de leurs branches trop alongées, lorsqu'ils se sont modérés. S'il perce une forte branche sur le haut de l'arbre, la tailler long, élever & former sur elle une tête & comme un second étage, qu'on supprime lorsque l'étage inférieur, qui fait véritablement l'arbre, s'est modéré & mis à fruit (on a continué de le tailler & de le traiter suivant les regles) c'est le moyen le plus sûr.

M. de la Quintinye conseille de laisser hors-œuvre des branches coupées en moignon, ou des coursons de deux pouces, ou quelques grosses branches, même de faux bois, dans les endroits où elles ne nuiront point à la forme, & ne feront point de confusion, & d'où on pourra les ôter quand celles d'où elles naissent seront à fruit. Ce moyen est le même que le précédent; mais

il eſt difficile de trouver place à ces branches hors-d'œuvre, ſans qu'elles faſſent confuſion pendant qu'elles ſubſiſtent, ou des vuides lorſqu'on les retranche.

Nota. 3°. Ne tailler que ſur un œil ſain; approcher la coupe, pour qu'il ne reſte point de chicot; faire la coupe nette & oblique, afin qu'elle ſe recouvre plutôt; tailler ſur un œil placé ſur le côté, & non ſur le devant ou le derriere de la branche, afin que celle qui en ſortira ſoit dans une direction convenable; tenir la main qui ſoutient la branche au-deſſous de l'endroit où l'on coupe, pour éviter le retour de la ſerpette, &c. Ce ſont de petits détails dont le bon ſens & un peu d'habitude inſtruiſent ſuffiſamment.

Les habitans de Montreuil, célebres par la culture des arbres fruitiers, & particuliérement du Pêcher, conſervent également les branches à bois, les branches de faux bois, & même les branches gourmandes les plus vigoureuſes, & favoriſent leur extenſion & leur groſſeur en les paliſſant dans une direction verticale. Ils taillent indiſtinctement ſur toutes ces branches pour bois; & pour fruit, ils taillent les plus fortes & les meilleures de celles qui en ſont ſorties la même année. Ils alongent leurs branches à bois de deux pieds & demi, & quelquefois davantage lorſque l'arbre eſt vigoureux. A la premiere taille de ces branches ils ne les inclinent point, ſi la forme de l'arbre ne l'exige

l'exige. Taillées fort long & tenues dans une direction presque verticale, elles en produisent de même force & de même nature qu'ils traitent de même. Et lorsqu'après quelques années cette suite de tailles forme des branches d'une étendue considérable, ils profitent de leur longueur pour les faire plier, les incliner sur les côtés, & donner de l'ouverture à leur arbre ; de sorte que ces branches qui occupoient le milieu & le haut de l'arbre, se trouvent placées sur les côtés. Ils traitent de même les nouvelles branches de faux bois, ou gourmandes qui en proviennent. L'intelligence, les observations, la longue expérience, & un grand maître, l'intérêt des habitans de ce village, qui toute leur vie sont occupés de la culture de leurs arbres, ont formé, perfectionné, adapté au terrein cette méthode d'alonger considérablement la taille de leurs arbres, sur-tout pendant leur jeunesse, de ne tailler que sur les grosses branches, & de donner la préférence à celles que les autres méthodes réprouvent. Les Propriétaires dont les espaliers sont établis dans une terre de pareille nature, terre inépuisable, & dont la fécondité en mêmes productions semble se renouveller sans cesse, ou même augmenter, pourront pratiquer cette méthode avec autant de succès que les habitans de Montreuil. Mais il faut l'apprendre d'eux, l'étudier sous eux ; & cette étude exige plus d'une année. Partout ailleurs la réussite est au moins très-

douteuſe. Les eſſais faits dans pluſieurs jardins tant de Paris que des environs par des Jardiniers de Montreuil même n'ont pas répondu aux eſpérances données par eux. & conçues par les propriétaires; & prouvent que cette taille ne doit point ſortir du lieu de ſa naiſſance, & que perſonne ne la tranſportera dans un terrein différent, ſans préjudice de ſes arbres & de ſon utilité.

Tout l'édifice d'un arbre en buiſſon doit être élevé ſur trois ou quatre branches principales rangées autour d'une tige fort courte. Pendant les premieres années, on peut le paliſſer ſur de petits cerceaux, afin de lui faire prendre la forme bien arrondie qui lui convient. Quoique la diſpoſition de ſes branches ſoit autre que celle des arbres en eſpalier, la taille eſt la même; les attentions particulieres qu'elle exige ſont, 1°. d'entretenir tout le tour également garni : 2°. de retrancher toutes les branches qui viennent en-dedans & en-dehors du buiſſon; celles-ci, parce qu'elles donneroient trop d'étendue à ſa tête; celles-là, parce qu'elles rempliroient le milieu qui doit être évidé, afin que le ſoleil y pénetre facilement pour aoûter le bois & mûrir les fruits : 3°. de tailler court, afin que l'arbre ne prenne pas trop de hauteur (de monter, ou ravaler la taille précédente ſur la plus baſſe des bonnes branches qui en ſont ſorties, eſt un des meilleurs moyens de tenir l'arbre bas); & que ſes branches qui ne ſont ni attachées,

ni ſoutenues, puiſſent réſiſter à l'effort des vents & au poids des fruits, ſous leſquels de longues branches ſuccomberoient.

Mais le grand eſpace de terrein que l'ombre des buiſſons rend incapable d'autres productions, & même difficile à labourer ſous leurs branches, les a bien décrédités & fait paſſer de mode ; & on n'en éleve plus que dans des terreins conſacrés uniquement aux arbres, ou dans de très-grands potagers dont on ne cultive que le milieu des quarrés. Les arbres en éventail, en contre-eſpalier, en paliſſades, embarraſſent moins les jardins, ſont d'un produit à-peu-près égal, & font un ornement plus agréable à la vue.

ARTICLE VI. *Du premier Paliſſage, & des Abris.*

L'arbre étant taillé on le paliſſe, c'eſt-à-dire, qu'on attache ſes branches dans une direction convenable, avec des loquettes ſur le mur, ou ſur le treillage avec de petits oſiers verds, ou trempés dans l'eau pour les rendre ſouples & plians.

1°. Les branches doivent être eſpacées également, afin que l'arbre ſoit également garni dans toutes ſes parties, & qu'il ne ſoit pas confus dans un endroit, & vuide dans un autre.

2°. Elles doivent être inclinées ſur les côtés, & non pas diſpoſées comme les bâtons d'un éventail, ou comme les rayons d'un cercle, afin que le bas s'entretienne

garni, & que le haut ne prenne pas trop d'avantage.

3°. Elles ne doivent jamais se croiser ou passer les unes sur les autres, à moins qu'il ne soit impossible autrement de remplir ou de prévenir un vuide.

4°. Est-il nécessaire d'avertir qu'un lien trop serré occasionne sur la branche des gonflements, bourrelets & autres difformités ; quelquefois même la gomme aux arbres qui y sont sujets ; qu'il faut éviter de faire passer l'osier sur un œil ; que si l'extrémité d'une branche ne peut atteindre à la latte du treillage, on y supplée, soit par une baguette attachée au treillage, soit en faisant au bout d'un osier une anse ou un anneau dans lequel on passe l'extrémité de la branche, & attachant l'autre bout au treillage, de façon que la branche soit assujettie convenablement; de diriger par le dessus du treillage les branches dont l'extrémité tend vers le mur; de corriger les courbures & faux contours des branches qui ont ces défauts, ou de prévenir leur disposition à les contracter; en un mot, de faire avec toute la propreté & toutes les attentions nécessaires le palissage, duquel dépend la belle disposition des branches d'un arbre, & par conséquent la régularité de sa forme ?

Après le palissage, on laboure les plates-bandes des espaliers, si elles ne sont point occupées par des laitues d'hiver ou autres légumes qu'on y plante trop ordinairement,

& qui obligent de différer le labour. Jusqu'à l'automne, on ne les laboure plus; mais on leur donne de fréquents binages pour détruire les mauvaises herbes, entretenir la terre facile à pénétrer par les petites pluies, & l'empêcher de se fendre.

Abris. Les intempéries de la saison dans laquelle fleurissent les arbres, détruisent quelquefois en un moment toutes les espérances du cultivateur. Des divers moyens qui ont été employés pour se garantir de ces fâcheux accidens, les uns, tels que des rideaux de toile qu'on ferme pendant la nuit, & qu'on ouvre pendant le jour, excepté lorsqu'il tombe de la neige, de la grêle, des pluies froides, &c. étant dispendieux, & exigeant du temps, des soins fréquens & de grandes attentions, outre qu'en les ouvrant & fermant, & lorsque le vent les agite, ils peuvent faire tomber beaucoup de fleurs & de fruits noués, ils ne conviennent que dans des jardins dont les propriétaires peuvent en faire la dépense. Les autres, tels que des paillassons communs appliqués immédiatemeut contre les arbres, ou de grands paillassons de toute la hauteur du mur, montés sur des lattes & placés à très-peu de distance des arbres, sont encore plus préjudiciables aux espaliers; ceux-là, parce qu'ils détachent beaucoup de fleurs, de fruits, de jeunes bourgeons, toutes les fois qu'on les met & qu'on les retire; les uns & les autres, parce que si l'on ne les

retire pas toutes les fois que le temps le permet, & qu'on les laisse trop long-temps en place, les productions des arbres attendries & étiolées sous ces couvertures, périssent dès qu'on les expose à l'air & au soleil. Ajoutez la dépense, le temps, l'assiduité, l'embarras, & le peu de durée. Rien n'a paru jusqu'à présent mieux inventé que de petits auvents faits de paillassons, de planches très-minces, de grosse toile peinte à l'huile, &c. placés sous le chaperon sur de petites potences scellées dans les murs, ou liées au treillage, ou attachés d'un côté au treillage, & de l'autre à des perches enfoncées dans la plate-bande à la distance convenable des murs, ou retenus par tel autre moyens que l'industrie peut suggérer. Ces auvents larges de dix-huit à vingt-quatre pouces, & de longueur à volonté, joints les uns aux autres par les bouts, se mettent en place dès que le renflement des boutons annonce une fleurison prochaine, ce qui arrive vers la mi-Février, plutôt ou plus tard, suivant l'espece des arbres, (les uns fleurissent plutôt que les autres), le terrein & l'exposition, le progrès & la disposition de la saison, &c. qui peuvent avancer ou retarder la fleurison; & ils se retirent lorsqu'il n'y a plus rien à craindre des injures de l'air, ordinairement en Avril ou Mai. S'ils ne défendent pas entiérement les arbres, ils en mettent au moins une partie à couvert de la grêle, de la neige, des pluies froides,

des gelées humides, fléaux redoutables, furtout lorfqu'ils font fuivis du foleil; car ce n'eft pas le froid, mais le froid humide fuivi du foleil que craignent les arbres au printemps. Ces auvents n'ont point les mêmes inconvéniens que les autres abris indiqués ci-devant, & ils n'exigent ni autant de foins ni autant de dépenfe. On peut les employer pour les arbres en éventail, paliffade & contre-efpalier, en les faifant plus larges, & les difpofant de façon qu'ils mettent à couvert le devant & le derriere des arbres.

Article VII. *De l'Ebourgeonnement.*

Cette opération prife de la culture de la vigne, & appliquée à tous les arbres dont on retranche les bourgeons fuperflus, fe fait fans le fecours du fer; l'action du pouce fuffit, & eft préférable, tant parce qu'elle eft plus prompte, que parce qu'elle extirpe jufqu'aux *rudimens* du bourgeon; de forte que le retranchement eft complet, & qu'il ne fort point d'autres branches d'un nœud ainfi ébourgeonné: au lieu que fi l'on coupe le bourgeon avec l'ongle ou la ferpette, il naît prefque toujours quelques petites branches des rudimens reftés fur la branche mere.

Un arbre taillé s'empreffe de venger fes pertes; & fi fes forces fecondent fon ardeur, vers la fin d'Avril il fera garni d'un plus grand nombre de branches qu'il n'en avoit avant la taille. Pour prévenir la confufion

que répandroit cette multitude de bourgeons, il faut dès lors retrancher ceux qui ne peuvent que nuire à la forme ou à la fécondité de l'arbre : tels sont 1°. ceux qui naissent sur le côté de la branche qui regarde le mur ou le côté opposé, & qui ne pourront jamais subsister dans cette direction : 2°. ceux qui sortent des anciennes tailles, ou de la tige de l'arbre, & qu'on doit regarder comme branches de faux bois, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour sauver un vuide, remplacer quelques branches usées, ou même renouveller un vieux arbre, auquel cas on les conserve & on les traite dans cette vue : 3°. ceux qui percent doubles ou triples du même nœud, & qu'il faut réduire à un seul le mieux tourné & le mieux conditionné.

Mais ce premier travail n'est que comme le prélude de l'ébourgeonnement qu'on fait vers la fin de Mai. Alors presque toutes les branches sont developpées sur la derniere taille & ailleurs, & elles ont fait assez de progrès pour qu'on puisse distinguer leur caractere, & déterminer le traitement qui convient à chacune. Les fruits noués, arrêtés, échappés aux plus grands dangers, méritent des attentions particulieres.

1°. Si la plupart des yeux d'une branche à bois se sont ouverts, & qu'elle soit garnie d'un grand nombre de bourgeons, on ne conserve que celui qui est venu à l'extrémité, & deux autres vers le bas de la

branche taillée, bien conditionnés & placés, l'un sur un côté, l'autre sur le côté opposé; on ébourgeonne le reste.

2°. Une branche à fruit a retenu du fruit, & n'a produit aucun bourgeon; ou elle n'a noué aucun fruit, & a produit des bourgeons; ou elle est garnie de fruits & de bourgeons. Dans les deux premiers cas, on la rabat sur le second œil ou sur le second bourgeon.

Dans le troisieme cas, le fruit a arrêté dans le haut, ou dans le bas, ou dans le milieu, ou dans toute l'étendue de la branche; ou en petit, ou en grand nombre. D'abord s'il n'a noué que trois ou quatre fruits, on les conserve tous. S'il en a noué beaucoup plus, on les réduit à un nombre convenable à la force de l'arbre, à l'espece ou à la variété du fruit. Quatre Pêches, Poires, Pommes, Abricots de grosses especes suffisent. Une branche à fruit peut nourrir un plus grand nombre d'avant-Pêches, de petit Muscat, de Prunes, d'Apis, d'Abricots de Hollande, &c. Un arbre vigoureux doit porter plus de fruit qu'un arbre foible, vieux, languissant: sur ce point on doit être en garde contre la tentation de l'abondance. Lorsque deux fruits des especes, qui ont la queue très-courte, Pêches; Abricots, &c. ont arrêté sur un même bouton, comme ils ne peuvent parvenir tous deux à leur perfection, il faut en sacrifier un à l'autre, le moindre au plus beau, & détacher celui-là sans ébranler ce-

lui-ci. On abat les fruits jumeaux. On conſerve les fruits noués vers la naiſſance de la branche préférablement à ceux qui ont noué vers l'extrémité. Ayant choiſi le nombre convenable de fruits les plus beaux, les mieux placés, les mieux eſpacés pour bien réuſſir ſans ſe nuire les uns aux autres; on ſupprime le ſurplus, & on rabat la branche ſur le bourgeon qui eſt au deſſus ou à côté du fruit le plus élevé; on pince ou on arrête, c'eſt-à-dire, qu'on coupe avec l'ongle à l'épaiſſeur de deux écus les bourgeons qui accompagnent les fruits placés au-deſſous; & ſi à côté d'un fruit il eſt né deux bourgeons, on éclate l'un, & on pince l'autre. Quand il a percé des bourgeons au-deſſous des fruits vers la naiſſance de la branche, on conſerve un ou deux des plus bas ſi l'on a beſoin de bois en cet endroit; ſinon on ne conſerve que celui de l'extrémité de la branche, qui eſt néceſſaire pour attirer la ſeve dans les fruits qu'elle porte; & on ébourgeonne tous ceux qui ne ſont point accompagnés de fruits.

Cependant comme juſques vers la mi-Juin, les arbres ſe déchargent eux-mêmes des fruits qu'ils ne pourroient nourrir; & que l'intempérie, les inſectes, le ſoleil, les accidens en ſont tomber, il eſt mieux de ne retrancher au temps de l'ébourgeonnement; que ceux qui ne peuvent ſubſiſter qu'au détriment des autres, ou qui par eux-mêmes ne peuvent venir à bien, & remettre au temps de paliſſage la ſuppreſſion des autres, ſur-tout ſi l'arbre très-vigoureux en a

eu besoin pour absorber l'excès de sa seve. Alors il ne faut conserver que ceux qui peuvent acquérir la beauté qui convient à des fruits d'espalier, sans craindre de perdre sur la masse du produit; un nombre médiocre de gros fruits bien conditionnés équivalant à un plus grand nombre de petits fruits pour la solidité, & le surpassant ordinairement beaucoup en bonté. Je dis ordinairement; car il y a des especes de fruits dont les moindres sont aussi bons que les plus gros; & on laisse les arbres en porter à leur discrétion. Au reste ce retranchement n'a guere lieu que sur les Pêches, Poires, Pommes, Abricots; & sur ceux-ci, il doit être fait dès le mois de Mai. Pareillement il vaut mieux ne pincer les bourgeons qui accompagnent les fruits, que quand le noyau est formé dans ceux de ce genre, & quand ils ont acquis presque leur grosseur; ces branches attirant plus de seve, ils sont nourris plus abondamment. Les fruits à pepin n'étant point accompagnés de bourgeons, cette opération ne les regarde point.

4°. Si quelque bourgeon montre une vigueur excessive & s'annonce comme gourmand, on l'abat, à moins qu'il ne soit à craindre que les branches voisines héritant de sa subsistance, n'héritent aussi de sa force & ne dégénerent; car alors il vaut mieux le pincer à la cinquieme ou sixieme feuille, & le dompter par les moyens indiqués ci-devant.

Nota. 1°. Les petites branches à fruit doivent être respectées à l'ébourgeonnement comme à la taille.

Nota. 2°. L'ébourgeonnement doit être plus ou moins rigoureux, suivant l'âge & la vigueur de l'arbre. Sur un arbre vieux ou languissant, on ne conserve qu'un petit nombre de fruits & des meilleurs bourgeons, on supprime les autres aussi-tôt qu'on peut faire son choix, afin qu'ils ne dissipent pas inutilement la seve. Sur un arbre jeune ou très-vigoureux, on ne retranche que les bourgeons mal placés & ceux qui feroient de la confusion, & on fait ce retranchement plus tard par la raison contraire. L'exposé précédent suppose un arbre qui tient le milieu.

Nota. 3°. Si un côté de l'arbre prend plus de force que l'autre, on l'ébourgeonne plus que le côté foible: 1°. afin que les bourgeons réservés sur le côté fort étant découverts & exposés à l'air & au soleil, la transpiration & l'endurcissement de leurs couches ligneuses moderent leur extension: 2°. afin qu'en retranchant à la seve une grande partie des issues qu'elle s'étoit faites, elle soit obligée de se rejetter sur l'autre côté.

Nota. 4°. Il faut retirer les bourgeons qui se glissent derriere le treillage; mettre en liberté les fruits qui sont serrés ou gênés par le treillage, le mur, les osiers, &c. retailler au-dessous du mal les branches attaquées de gomme, chancre ou autre maladie.

Les bons effets de l'ébourgeonnement font faciles à appercevoir. Les fruits & les bourgeons réfervés jouiffent feuls de toute la feve que partageoient avec eux, peut-être même avec avantage, des fruits fuperflus & des branches inutiles & nuifibles. Préfervés de l'étiolement, l'air & le foleil leur donnent la perfection & les qualités qu'on leur defire. L'arbre tiré de la confufion, voit fes productions croître, fe fortifier, s'embellir; fes plaies légeres fe cicatrifer facilement & promptement, fans laiffer craindre aucune fuite fâcheufe. Toutes les opérations fuivantes, la taille d'hiver même font préparées, facilitées, fimplifiées par celle-ci. Mais l'ébourgeonnement, prefqu'auffi néceffaire que la taille, exige prefqu'autant de bon fens, d'intelligence & de connoiffances. Malheur à l'arbre conduit par un Jardinier automate : fon fort en de telles mains fera à-peu-près le même qu'entre celles du Philofophe Scythe de la Fable.

ARTICLE VIII. *Du fecond Paliffage.*

Lorfque les branches confervées à l'ébourgeonnement ont acquis affez de longueur pour faire craindre qu'elles ne foient rompues par le vent, ou qu'elles ne prennent de mauvais contours (elles font telles plutôt ou plus tard en Juin, felon que l'année eft plus ou moins avancée); il faut les bien étendre, les efpacer, les diriger, les attacher avec des loquettes, ou avec du petit

jonc de marais, & non avec de l'osier qui pourroit les meurtrir & les endommager.

Mais ce palissage qui, pour la direction & la disposition des branches, exige les mêmes attentions que nous avons marquées pour celui qui se fait après la taille, doit être précédé d'un nouvel examen de l'état de l'arbre. Souvent à l'ébourgeonnement il a échappé des branches inutiles. Aux arbres vigoureux & jeunes, il a convenu d'en laisser de telles pour consommer l'excès de la seve. Des branches jugées bonnes alors ont dégénéré. Depuis l'ébourgeonnement il s'en est développé de nouvelles, tant sur celles de l'année que sur les anciennes. Il est donc nécessaire de faire une espece de supplément à l'ébourgeonnement.

1°. Les branches inutiles échappées à l'ébourgeonnement, & celles qui sont survenues depuis sur la derniere taille ou sur les anciennes, se traitent comme à l'ébourgeonnement.

2°. Les bourgeons inutiles que la vigueur excessive de l'arbre a obligé de laisser, se traitent suivant l'état actuel de l'arbre. S'il s'est modéré, on les retranche; sinon ils se conservent encore, pourvu qu'ils ne fassent pas trop de confusion.

3°. Les branches qui portent les caracteres de chifonnes se retranchent, ou elles se pincent sur le premier œil, si une branche est nécessaire en cet endroit. On supprime aussi les pouces gourmandes, à moins

que leur retranchement ne ſoit préjudiciable à leurs voiſines; car alors on emploie les moyens convenables pour les modérer.

4°. Si quelqu'une des nouvelles branches prend trop de force, on ébourgeonne une partie des petites branches qu'elle a déja produites, conſervant les plus belles & les mieux placées des plus baſſes. Il en réſultera deux avantages; d'abord cette branche expoſée au ſoleil, & dépouillée d'une partie des feuilles qui contribuoient à ſon aggrandiſſement, tranſpirera, s'endurcira & ſe modérera. En ſecond lieu, ſi à la taille d'hiver elle ſe trouve trop forte, & qu'il ſoit préférable de tailler ſur ſes branches, elles ſeront diſpoſées à cet uſage. Lorſque ces branches trop vigoureuſes ſont dans le haut de l'arbre, il ne faut pas héſiter à les rabattre ſur les plus baſſes de celles qui en ſont ſorties.

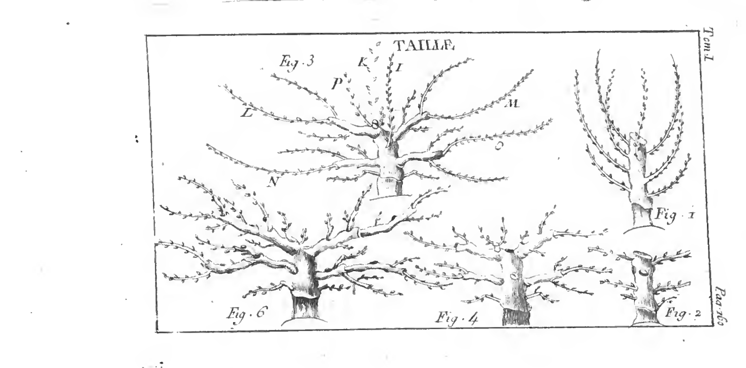
En un mot, cette revue, & toutes celles qu'il eſt utile de faire de temps en temps juſqu'au mois de Septembre, n'étant que comme une continuation ou extenſion de l'ébourgeonnement, elles doivent ſe faire avec les mêmes attentions & ſuivant les mêmes regles. Ainſi, pour ne point multiplier les répétitions, j'ajouterai ſeulement que vers la fin de Juillet ou le commencement d'Août, il faut faire un nouveau paliſſage : que la propreté autant que l'utilité de l'arbre en exige quelquefois un autre en Septembre : qu'en général toutes les fois qu'on apperçoit une branche qui court quelque riſque ſi elle

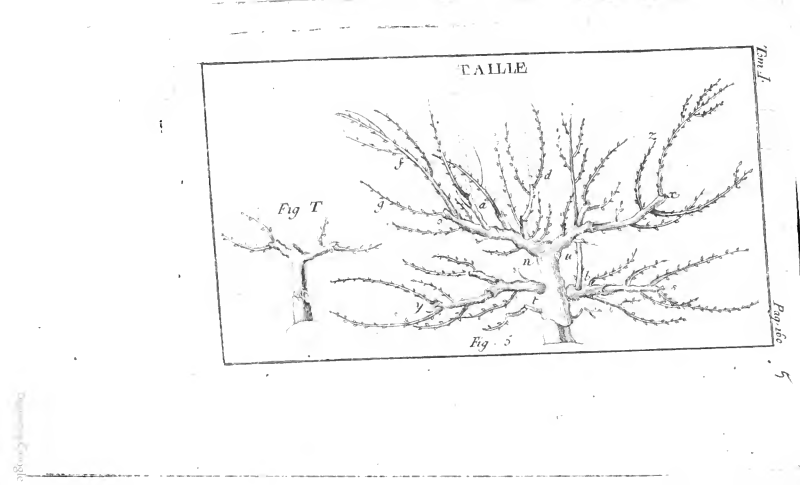
n'est soutenue, on doit la palisser : que toute branche qui a acquis quelque solidité doit être coupée & non ébourgeonnée, de peur qu'elle n'emporte avec elle un éclat considérable de la branche d'où elle naît : que la coupe doit être bien approchée & faite avec légéreté, afin de ne pas ébranler les fruits attenans : que le palissage regle l'ordre, la position & la direction des bourgeons, comme l'ébourgeonnement en regle le nombre : que ce nombre doit être tel, qu'il puisse se placer & s'étendre à son aise, & se nourrir avec abondance & sans excès : qu'enfin en procurant aux fruits la jouissance de l'air, on doit les tenir en partie à l'ombre des feuilles, où transpirant moins, ils acquierent plus de grosseur ; & ne les exposer aux rayons du soleil que peu de temps avant leur récolte, comme il sera dit ci-après.

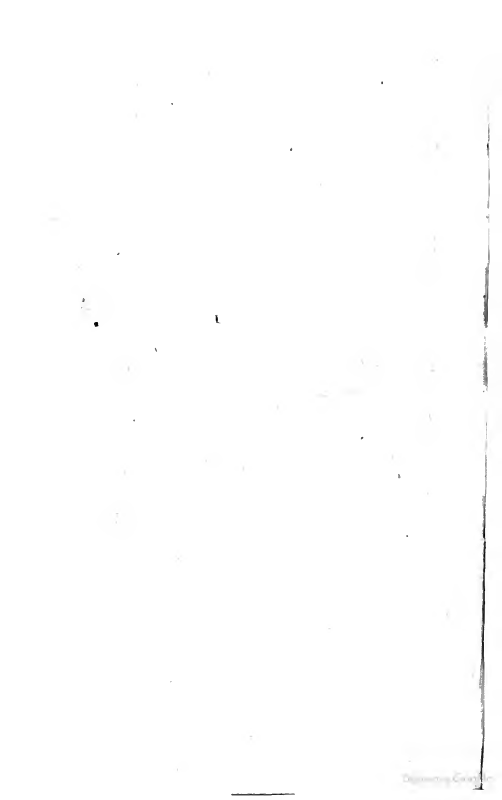
CHAPITRE V.

Des Maladies, & des Ennemis des Arbres Fruitiers.

LES arbres, comme les animaux, passent par différens âges, éprouvent des langueurs & des maladies ; & sont exposés à divers ennemis. Les principales maladies des arbres fruitiers sont les chancres, la gomme, la cloque ou le broui, le blanc, la jaunisse, &c.


TAILLE
Fig. 3
K
I
P
L
M
O
N
Fig. 1
Fig. 6
Fig. 4
Fig. 2


Tom. I.
Pag. 160
TAILLE
Fig T
Fig. 5
f
d
z
g
a
x
n
u
b
y
t



&c. Leurs ennemis les plus redoutables, font les vers blancs, les pucerons, les fourmis, les hannetons, les tigres, les punaises, les lisettes, les limaçons, les loirs, &c.

ARTICLE I. *Des Maladies des Arbres.*

1°. La seve altérée par des eaux putrides, ou par l'excès de fumier, rompt le tissu cellulaire en quelques endroits, se répand entre le bois & l'écorce qu'elle détache l'un de l'autre; & s'y corrompant de plus en plus, elle suinte comme une sanie, dont la qualité âcre & corrosive étend & communique le mal aux parties voisines, ce qui a fait donner à cette maladie le nom de *chancre.* Si elle n'attaque que de petites branches, on les coupe; si elle paroît sur le tronc ou sur quelque grosse branche, on enleve toute la partie chancreuse par une incision jusqu'au vif, qu'on recouvre de bouze de vache, ou de terre grasse. Et si les eaux ou les fumiers sont le principe du mal, (il peut être occasionné par d'autres causes) on détruit ce principe en renouvellant la terre autour des racines, & facilitant l'écoulement de l'eau; mais si le mal a fait du progrès & s'est considérablement étendu sur la tige, l'arbre est perdu.

2°. Le suc propre des arbres à fruits à noyau s'extravasant produit la *gomme*, qui souvent ne leur cause aucun dommage; mais lorsque ce suc propre extravasé s'introduit dans les vaisseaux lymphatiques, il y cause

des obstructions dangereuses. La perte ou l'altération de la partie qui est au-dessus de ce dépôt gommeux avertit de la nécessité d'un prompt remede. Il est facile lorsque le mal n'a affecté que des branches : on les retranche à environ un pouce au-dessous du dépôt. Mais s'il a attaqué la tige, il est incurable.

3°. Au printemps, les feuilles du Pêcher, dont la *cloque* est une maladie particuliere, se froncent, se contournent, se recroquevillent; leur tissu s'épaissit; leur surface paroît grenue & comme galeuse; leur couleur se mêlange de blanchâtre, de jaune, de rouge. Le mal attaque non-seulement les feuilles, qui se rassemblent en toupillons, mais encore l'extrémité des jets, qui s'enflent considérablement, & prennent les mêmes couleurs. Ce désordre arrive en peu de jours, & bientôt il est suivi d'un autre. Une multitude de pucerons s'établissent dans les bosses ou cavités des feuilles, & attirent la fourmi; de sorte que toutes les productions de l'arbre, bourgeons, feuilles & fruits, sont défigurées & souffrent beaucoup de cette complication de maux.

Les Jardiniers attribuent la cloque aux vents roux; mais ce terme a besoin d'interprétation. D'autres prétendent qu'elle est produite par les premiers rayons d'un soleil pur & chaud après une rosée froide. Si les Pêchers en espalier au couchant étoient exempts de la cloque, cette cause paroîtroit

vraisemblable ; mais ils en sont quelquefois attaqués, quoique la rosée disparoisse, & que l'air soit échauffé long-temps avant que le soleil parvienne à cette exposition. On accuse aussi le puceron & la fourmi ; mais il n'en paroît aucun dans les premiers jours : d'ailleurs le mal est trop subit, & son progrès trop rapide, pour l'attribuer à ces insectes seuls. En quinze jours ou trois semaines, les feuilles brouies tombent d'elles-mêmes, & les sommités des bourgeons endommagés se dessechent. Mais il vaut mieux prévenir ce temps ; couper toute la partie monstrueuse de ces jets, & ôter toutes les feuilles aussi-tôt qu'on les voit attaquées, ne réservant que celles qui sont nécessaires pour abriter le fruit jusqu'à ce que l'arbre en ait produit de nouvelles, & les brûler ou jetter dans l'eau pour détruire les insectes. Par cette attention, on délivre l'arbre des parties malades qui le rendent languissant, & on prévient la naissance, ou au moins la multiplication des pucerons.

4°. M. de Combes décrit fort bien une autre maladie, « qui est, dit-il, sans re-
» mede, comme elle est jusqu'à présent sans
» nom déterminé. Toutes les branches de
» l'arbre, les feuilles & les fruits mêmes
» deviennent noirs & gluans : c'est une es-
» pece de lepre contagieuse qui se commu-
» nique à tout ce qui l'environne : & si
» l'on n'a pas soin, aussi-tôt qu'un arbre
» en est attaqué, de le faire arracher, &

„ de faire enduire de chaux le mur, qui, „ pour ainsi dire, contracte le mal, & qui „ noircit aussi bien que l'arbre, tous les „ plants de votre espalier périssent les uns „ après les autres. Je ne saurois dire d'où „ cette contagion tire son principe; l'opinion „ vulgaire que c'est la punaise ne me paroît „ pas probable, ou si elle y a quelque part, „ il y a quelqu'autre cause mêlée, soit quel- „ que mauvais brouillard qui s'attache à un „ endroit plutôt qu'à un autre, soit un air „ de vent corrompu, soit quelque mauvaise „ disposition dans le corps de l'arbre, soit „ enfin un coup de soleil après le brouillard. „ Quelle qu'en soit la cause, le mal est cer- „ tain; & comme il est absolument sans re- „ mede, il faut se contenter d'en arrêter le „ progrès en sacrifiant promptement le ma- „ lade „. Cette maladie n'est point particu-liere au Pêcher: la Vigne, le Prunier, l'A-bricotier, & même le Pommier n'en sont point exempts. Je l'ai vu naître sur une branche de vigne en espalier au midi. En deux mois elle s'étendit beaucoup d'un cô-té sur la vigne; & de l'autre elle parcourut trois mailles de treillage, & atteignit l'ex-trémité d'une branche de Pêcher. Alors je l'arrêtai en coupant les branches de Vigne & de Pêcher qui étoient attaquées, & don-nant deux couches de couleur à l'huile sur les mailles du treillage infectées, elle n'a point reparu dans cet espalier.

5°. Les feuilles & les sommités des nou-

veaux jets du Pêcher ſe couvrent quelquefois d'une eſpece de pouſſiere blanche, que je crois produite par une extravaſation de ſeve trop groſſiere & mal dirigée. Cette maladie, fort différente du blanc ou de la brûlure qui occaſionne des taches blanches ſur les feuilles, altere beaucoup l'arbre & le fruit. L'amputation de toutes les parties malades eſt le remede le plus prompt, ſi c'eſt un remede : & ſi ces branches raccourcies n'en produiſent pas de plus ſaines, on ne peut que déſeſpérer de la vie de l'arbre, dont les forces ſuccombant dès-lors, ne pourront ſoutenir les nouvelles attaques de cette maladie dont le période eſt ordinairement de trois ans. Quelques-uns regardent comme préjudiciable à l'arbre le retranchement des parties malades; ils font autour du pied une petite tranchée circulaire, & y jettent de temps en temps une voie d'eau dans laquelle ils ont délayé ou fait macérer du crotin de cheval, de brebis & autres engrais chauds, & aſſurent que c'eſt un remede ſouverain. L'eau ſeule, ſelon d'autres, ſuffit pour rétablir les arbres attaqués de cette maladie.

6°. Quelquefois les bourgeons & les feuilles n'acquierent pas leur grandeur naturelle; celles-ci jauniſſent & tombent avant la ſaiſon, ſi l'arbre dont la langueur & le dépériſſement avertiſſent du danger, n'eſt ſecouru. Le mal vient de l'altération des liqueurs, de ſécheresse, de trop d'humidité, de l'épuiſement de la terre, de quelques groſſes

racines pourries, du ver blanc, des fourmis rouges, &c. La premiere cause est difficile à détruire : la seule connoissance des autres indique le remede. Quelques voies d'eau jettées de temps en temps au pied de l'arbre ; une tranchée pour empêcher l'eau d'abreuver trop abondamment les racines ; de bonnes terres neuves ; le retranchement des racines pourries ; les vers & les fourmis détruits ; les racines rongées ou chancies, nettoyées ou raccourcies, & garnies de nouvelles terres ; ce sont les moyens les plus efficaces de rétablir l'arbre.

7°. Dans les terres sableuses & légeres, la tige ou quelques branches des arbres plantés en espalier au midi, sont quelquefois desséchées ou fort endommagées par la grande ardeur du soleil. Une voliche, ou de la grande paille préserve les tiges de cet accident. Souvent les coups de soleil font pourrir le côté des Pêches qui a été frappé, & donnent une amertume désagréable au fruit entier. Ce mal sera rare, si on ne les découvre que quand elles tournent à leur maturité.

8°. Je ne parlerai point des morts subites produites par le soleil, le tonnere, les ulceres chancreux cachés sous le bourrelet de la greffe, ou répandus sur les racines, &c. parce qu'il n'y a point de remede. Enfin les arbres ont leur vieillesse & leur décrépitude, & leur vie a son terme.

Article II. *Des Ennemis des Arbres.*

1°. Les gros vers blancs qui se changent en hannetons ou autres scarabées, rongent l'écorce des racines des jeunes arbres. Fouiller au pied, & détruire ces insectes, c'est le meilleur remede. Mais comme ils ont fait leur dégât vers le commencement du printemps, avant leur métamorphose, il est trop tard de les chercher, lorsque la langueur ou la mort des arbres avertit du dommage. Le fumier attirant ces vers, il faut éviter d'en mettre près des racines; ou avoir soin de les découvrir & les visiter en Janvier ou Février.

2°. Le puceron passe pour un des plus redoutables ennemis du Pêcher. Cet insecte vivipare se multiplie presqu'en naissant, & & sa fécondité est prodigieuse. En détruisant les premiers pucerons qui paroissent sur un arbre, on détruit des générations très-promptes & très-nombreuses qu'il est très-difficile d'exterminer. Cependant on en fait périr beaucoup si l'on presse les feuilles qui en sont attaquées entre deux éponges imbibées d'une forte décoction de tabac (du tabac en poudre jetté sur le puceron blanc, le tue dans un instant), ou d'eau de chaux vive, ou d'une dissolution de savon dans l'eau (toutes les matieres oléagineuses sont pernicieuses aux insectes, mais elles nuisent aux arbres, dont apparemment elles bouchent les pores); ou d'une décoction de

L 4

tabac, de ſuie de cheminée, de ſauge, d'hyſſope, d'abſynthe & autres plantes très-fortes & ameres, bouillies dans l'eau commune juſqu'à réduction de moitié : ou bien on ôte les feuilles & les ſommités des pouſſes, & on les jette dans l'eau ou dans le feu. Quelques Jardiniers blâment ce retranchement qui occaſionne la naiſſance de beaucoup de branches foibles.

3°. Les fourmis, ſelon M. de Réaumur, ſont attirées par les pucerons dont les excrémens ſont ſucrés. Malgré l'autorité de ce célebre Naturaliſte, je crois qu'on peut encore mettre en queſtion leſquels des pucerons ou des fourmis s'attirent. En effet, ayant délivré un arbre de fourmis, elles ſe ſont jettées ſur un arbre voiſin. Dès le lendemain ſes plus tendres feuilles ont commencé à ſe contourner : la contradiction de leurs nervures a formé des enfoncemens le long de la groſſe arrête : le mal a fait du progrès ſans qûe j'aie pu, pendant cinq ou ſix jours, découvrir aucun puceron. Enfin j'en ai apperçu quelques-uns, & en peu de temps leur nombre s'eſt accrû conſidérablement. J'ai encore obſervé que les pucerons n'ont pas ſubſiſté long-temps ſur les arbres dont les fourmis ont été délogées; que, quand les fruits ſont mûrs, les fourmis les attaquent, s'ils ont la peau très-fine, comme les Pêches violettes & les Avant-pêches, ou profitent des ouvertures faites par d'autres

animaux; s'en nourrissent, & abandonnent ou négligent les pucerons, qui disparoissent bientôt. Ces faits, dont j'ai été plusieurs fois témoin, me feroient imaginer que les fourmis préparent aux pucerons des établissemens dans les enfoncemens qu'elles occasionnent sur les feuilles, & peut-être de la nourriture dans une multitude de petites plaies que leurs morsures font à l'épiderme & au parenchyme des feuilles; qu'ensuite les pucerons s'y logent, & selon M. de Réaumur, régalent les fourmis de leurs excrémens. Quoi qu'il en soit, je regarde les pucerons comme des ennemis moins dangereux que les fourmis, qui fatiguent beaucoup un arbre, & le font même périr si elles s'opiniâtrent à l'attaquer plusieurs années consécutives. Il faut les faire tomber en secouant les branches, & ensuite envelopper la tige de l'arbre avec de la laine ou du coton imbibé d'huile d'aspic, ou d'huile d'olive, ou mieux d'huile de cade; ou bien remplir d'eau un godet de cire formé autour de la tige; & si c'est un arbre d'espalier, le dépalisser & le tenir éloigné du treillage : ou retrancher les feuilles tendres & les extrémités des pousses; car le fourmis & le puceron ne s'attachent point au bois formé ni aux feuilles dures : ou répandre quelques gouttes d'huile de cade sur la tige & sur les endroits de l'arbre les plus fréquentés des fourmis. Quelquefois j'ai vu cette huile les chasser presqu'en un instant & sans retour; souvent aussi elle a été sans effet.

Ces expédiens & tout autre qu'on peut employer pour écarter cet insecte, procurent au moins à un arbre la délivrance de son ennemi, & l'avantage de pouvoir se remettre de ses pertes; mais c'est au préjudice de son voisin qui est aussi-tôt attaqué. De sorte que tous les moyens destructeurs sont préférables, comme de chercher la fourmilliere, en boucher l'entrée si elle est dans un mur, y jetter de l'eau bouillante si elle est en terre ou sous des pierres. Pendant la grande chaleur du jour, placer au pied de chaque arbre un pied de bœuf à moitié écorché, une poignée de mousse sur laquelle on répand du miel ou quelque syrop, & jetter ces appâts dans l'eau, lorsque les fourmis y sont assemblées en grand nombre; un vase rempli d'eau miellée, &c. Cette guerre exigeant moins de force que d'opiniâtreté à la poursuite des ennemis, on peut en confier le soin à un enfant, qui s'il ne les extermine pas, du moins en diminuera beaucoup le nombre.

4°. Les chenilles communes, les chenilles-livrées, & les hannetons, dévorent quelquefois toutes les feuilles des arbres, & attaquent le fruit même. Les détruire est le seul remede. Le savon dissous dans l'eau fait périr les chenilles; on peut en écraser ou brûler un grand nombre au lever du soleil, lorsqu'elles sont rassemblées par pelotons sur les arbres.

5°. La lisette & la petite chenille verte

qui rongent les boutons & les fleurs, méritent le même traitement.

6°. Les tygres sont de petits insectes aîlés, mouchetés de gris, de brun, de violet, &c. qui mangent le parenchyme des feuilles du Poirier, sur-tout du Bon-chrétien d'hiver en espalier au midi. Je ne connois aucune drogue dont la force antipathique les fasse fuir ou périr. Lorsque les feuilles sont tombées, il faut les brûler, & ratisser ou frotter rudement l'écorce de l'arbre pour enlever leur frai.

7°. Les limaçons & limaces sont friands de Fraises & de Pêches. Il faut les surprendre le soir & le matin ou après une petite pluie, lorsqu'ils se mettent en campagne & lorsqu'ils se retirent. Une corde de crin tendue le long d'un espalier de façon qu'elle touche par-tout la terre, & qu'elle fasse une révolution autour du pied de chaque arbre, est un rempart qu'ils osent rarement franchir, par la crainte d'offenser leur ventre délicat contre les poils rudes dont elle est hérissée.

8°. La punaise dont il s'agit ici, très-différente de l'insecte connu sous le même nom, est la même que la punaise d'Oranger *Coccus Citri*. Fn. 722. *Pediculus clypeatus*. Linn. ou en differe très-peu. C'est une gale-insecte dont le corps est couvert d'une peau ou écaille mince, & rempli d'une liqueur blanchâtre; vu par le ventre au microscope, cet insecte a six petits pieds & deux cornes.

Pendant sa jeunesse il marche & change de place ; mais bientôt il se fixe & s'attache fortement à l'écorce des arbres & aux feuilles par des filets très - déliés qui naissent des bords intérieurs de son écaille. Dans cet état il prend toute sa croissance, jette ses œufs, & ensuite périt : son écaille se desseche & se durcit, couvre ses œufs & une poussiere blanche en laquelle s'est convertie la liqueur qui remplissoit son corps. Ses œufs éclosent à la fin de Mai & en Juin, & la plupart des jeunes punaises sont fixées au mois d'Août & même plutôt. Les fourmis suivent la punaise, & leurs excremens noircissent les feuilles, les branches, & le fruit même, & les rendent fort désagréables à la vue. Pour les détruire, on ratisse avec le dos d'un couteau, ou l'on frotte avec un linge rude ou une brosse les branches infectées, pendant l'hiver ou au commencement du printemps, avant que les œufs soient éclos : peut-être vaudroit-il mieux le faire dès l'automne, avant que les punaises ayant jetté leurs œufs ; & tremper la brosse dans de l'eau où l'on auroit délayé du fiel de bœuf. J'ai délivré des Orangers de la punaise, en trempant leur tête dans un baquet plein de cette eau.

9°. Les guêpes font beaucoup de dégât sur les fruits. Pour en diminuer le nombre, il faut, pendant la nuit, détruire avec le feu ou l'eau bouillante, tous les guêpiers qu'on pourra découvrir ; ou mettre près des arbres un pot frotté de miel ou rempli d'eau miellée.

10°. Les pieges, quatre-de-chiffre, souricieres, ratieres de toute espece, appâts empoisonnés placés avec les attentions que tout le monde connoît, sont les armes ordinaires contre les loirs, rats, souris, &c. mais si l'on attend la maturité des fruits, ces animaux le préféreront à tous les appâts, qui seront alors inutiles.

11°. On tue les oiseaux à coup de fusil; on les prend avec la glu; on les écarte avec les épouvantails.

La grêle est un fléau contre lequel il n'y a point de remede. Il faut rabattre au-dessous du mal les branches qui en ont été frappées, parce que les meurtrissures dégénerent en chancres.

Pendant l'été, arroser la tête des arbres, même de ceux de plein-vent, avec une petite pompe, c'est une très-bonne pratique; en lançant l'eau contre le dessous des feuilles, on fait périr beaucoup d'insectes qui s'y retirent, & leur frai ou leurs petits qu'ils y déposent.

CHAPITRE VI.

Temps & façon de découvrir, & conserver les Fruits.

LA plupart des fruits ont besoin de l'action immédiate du soleil, soit pour perfectionner leurs sucs & leur parfum, soit pour acquérir des couleurs qui les rendent agréa-

bles à la vue. Les découvrir dès le temps de l'ébourgeonnement, épargneroit ce nouveau soin. Mais outre qu'en retranchant alors un grand nombre de feuilles, l'arbre pourroit en souffrir; des fruits exposés aux ardeurs du soleil, les uns seroient brûlés & tomberoient, les autres prendroient beaucoup moins de grosseur qu'à l'ombre des feuilles où la peau tendre & transpirant facilement, s'étend & cede au renflement de la chair : il suffit donc à l'ébourgeonnement de préserver les fruits de l'étiolement, en leur procurant la jouissance de l'air, sans les priver de l'ombre nécessaire à leur conservation, & favorable à leur accroissement. Mais lorsqu'ils ont acquis toute leur grosseur; ou mieux, lorsque la couleur de leur peau s'éclaircissant, montre qu'ils tendent à leur maturité, on retranche d'abord, non en arrachant, mais en coupant la queue, quelques feuilles sur un côté du fruit; quelques jours après on en retranche d'autres sur l'autre côté; enfin après un pareil intervalle, on retranche toutes celles qui lui portent encore ombrage : de sorte qu'en six ou huit jours il se trouve entiérement découvert : partageant cette opération & la faisant successivement, le fruit s'accoutume peu-à-peu aux rayons du soleil, & court moins risque d'en recevoir des coups dangereux. En peu de jours il prend couleur, & on peut l'augmenter en passant sur le côté de sa peau qui est frappé du soleil, un pinceau trempé d'eau

fraîche. Au reſte, on ne découvre ordinairement que les Pêches, les Abricots, & quelques eſpeces de Poires qui doivent être colorées.

II. Il y a des fruits qui doivent acquérir leur parfaite maturité ſur l'arbre ; tels ſont tous les fruits à noyaux, tous les fruits rouges, & les Figues. Les ſignes de leur maturité ſont la couleur des uns, le parfum des autres, la facilité de quelques-uns à ſe détacher de la branche ou de la queue, &c : un peu d'habitude inſtruit mieux les ſens que tous les indices que nous pourrions détailler. Mais le pouce eſt un juge dommageable ; les meurtriſſures qu'il fait occaſionnent bientôt la pourriture, & ſouvent communiquent à tout le fruit un goût déſagréable. Tous ces fruits ; ſur-tout ceux qui ont du parfum, ſont beaucoup meilleurs après avoir paſſé au moins quelques heures dans un lieu frais, qu'en ſortant de l'arbre.

Quelques fruits ſe cueillent un peu avant leur maturité ; telles ſont les Poires ſujettes à devenir molles ou cotonneuſes, qui acquérant plus lentement & plus ſucceſſivement leur maturité dans la fruiterie que ſur l'arbre, paſſent moins vîte.

Enfin, les Poires & les Pommes tardives, ſeule reſſource de l'arriere ſaiſon, ne mûriſſent que long-temps après avoir été recueillies. On les laiſſe ſur les arbres juſqu'à ce que les premieres gelées de la fin de Septembre ou du commencement d'Octobre obli-

gent de les mettre à couvert; car les fruits atteints de la gelée perdent leur ſaveur & ſe gâtent bientôt; & ceux qui ſont cueillis trop tôt ſe fanent & n'acquierent ni la maturité, ni le goût qui leur eſt propre. Les Poires ſont plus ſenſibles à ces premiers froids que les Pommes ; celles d'Apy peuvent ordinairement demeurer ſur les arbres juſqu'en Novembre.

La Fruiterie doit être un lieu ſec, ſi bien orienté, conſtruit, fermé de portes & de chaſſis, que la gelée ni l'humidité, les deux grands ennemis des fruits, ne puiſſent y pénétrer; & que les rats & les ſouris n'y trouvent ni paſſage ni retraite. Les poëles qu'on voit dans quelques fruiteries les préſervent de la gelée & de l'humidité; mais la chaleur qu'ils y répandent avance la maturité des fruits & en abrege la durée. Le pourtour intérieur doit être garni d'un ou de pluſieurs rangs de tablettes ou planches bordées d'une tringle de bois pour retenir le fruit. Le milieu peut être occupé par des tables ou de pareilles tablettes. (Des armoires bien fermées feroient préférables aux tablettes). Les uns couvrent les planches de papier; d'autres de paille, de mouſſe bien ſeche, &c. d'autres les laiſſent nues. Quelques-uns étendent de la fleur de ſureau ſur les tablettes où doivent être placées les Pommes, qui en prennent bien le parfum, comme elles contractent facilement l'odeur de la paille, du bois

bois, & de toutes les chofes odorantes fur lefquelles on les laiffe long-temps.

Les fruits étant cueillis par un beau temps, on les porte dans la fruiterie; on les difpofe de façon qu'ils ne fe touchent point les uns les autres; on met chaque efpece féparément; & on pofe les Poires fur l'œil, parce que les indices de maturité paroiffant d'abord fur l'autre extrémité, elle doit être en évidence. Le papier dont quelques-uns enveloppent chacun des fruits les plus beaux & les plus précieux, ne peut que contribuer à leur confervation.

Quand les derniers fruits font placés dans la fruiterie, on ne l'ouvre plus que dans le milieu du jour, & feulement lorfque le temps eft beau & fec; & dès que la faifon devient rude & fâcheufe, on la tient exactement fermée. Cependant on la vifite fréquemment, tant pour reconnoître l'état des fruits, que pour retirer ceux qui font gâtés, dont la pourriture pourroit fe communiquer à leurs voifins.

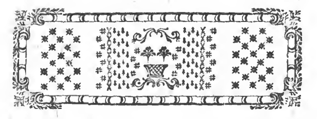
En Novembre, on laboure les plates-bandes des efpaliers; & fi l'on foupçonne que la langueur de quelque arbre vienne de la maigreur ou de l'épuifement du terrein, on fait à un ou deux pieds de diftance du pied de l'arbre, une tranchée large de trois ou quatre pieds, dont la profondeur defcende jufqu'aux racines; on la remplit de bonne terre neuve, & on tranfporte ail-

leurs les terres usées qu'on en a tirées. S'il n'y a pas de bonne terre à portée, il faut faire la tranchée moins profonde, afin de ne pas découvrir les racines ; la remplir de fumier pourri, mais non réduit en terreau ; fumier de cheval, si le terrein est fort & froid ; fumier de vache, s'il est léger. La tranchée demeure ouverte, & le fumier à découvert jusques vers la mi-Février, qu'on le recouvre avec la terre tirée de la tranchée. Au mois de Novembre suivant, on donne un labour profond pour mêler les terres avec le fumier, qui sera alors bien consommé.

Quelques Jardiniers rejettent le fumier comme préjudiciable aux arbres & à la qualité des fruits. Il est certain qu'on ne doit pas fumer de jeunes arbres, qui ne peuvent pas avoir épuisé le terrein où ils sont plantés, à moins qu'il ne soit très-mauvais, auquel cas il ne falloit pas le planter d'arbres, qui, avec le secours même des engrais, n'y réussiront jamais bien. Pareillement le fumier est inutile, & pourroit même être nuisible à des arbres qui poussent avec vigueur, & nourrissent bien leurs fruits. Mais lorsque des arbres sont modérés, il est bon de les soutenir avec quelques engrais : & lorsque leurs productions montrent qu'ils s'affoiblissent, ou qu'ils languissent, il est nécessaire de les fumer pour les ranimer & leur fournir une subsistance plus abondante, sans craindre que la qualité des fruits en soit altérée;

car 1°. les fruits de tout arbre foible, malade, languiſſant, ſont mauvais ou médiocrement bons : par conſéquent tout ce qui peut contribuer au rétabliſſement de l'arbre, contribue auſſi à rendre la qualité à ſes fruits. 2°. La plupart des fruits, & quelques-uns en particulier, comme Pêches, Prunes, Ceriſes, plus ils ſont gros, relativement à leur eſpece ou variété, meilleurs ils ſont, pourvu que leur groſſeur ne vienne pas d'un excès d'humidité dans le terrein : & ſi un petit Abricot de plein-vent eſt préféré à un gros Abricot d'eſpalier, ce n'eſt pas parce qu'il eſt petit, mais pour ſa qualité à laquelle l'eſpalier & le plein-vent mettent une différence plus ſenſible dans ce fruit que dans tout autre. 3°. Enfin la pratique des plus habiles Cultivateurs, autoriſée par le ſuccès, ne laiſſe aucun lieu de douter qu'au défaut de bonnes terres, le fumier eſt avantageux aux arbres.

Telles ſont les regles d'éducation, de conduite & de culture communes aux arbres fruitiers. Mais n'ayant pas tous le même tempérament, & quelques-uns exigeant un régime différent; les deſcriptions que nous allons donner des eſpeces & variétés de chaque genre, ſeront ſuivies des différences de culture qui lui ſont propres : & ſi quelque variété demande un traitement particulier, il ſera marqué après ſa deſcription.



AMYGDALUS, AMANDIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

IL y a peu d'arbres fruitiers qui s'élevent plus hauts & plus droits que l'Amandier, dans nos Provinces feptentrionales même, où il paroît étranger. Pendant fa jeuneffe, il a une forme agréable ; mais il fe néglige long-temps avant la vieilleffe ; il laiffe pendre une partie de fes branches, & conferve peu de régularité, fi l'on ne l'entretient par quelques élagages.

Ses bourgeons font droits, affez longs & vigoureux, arrondis, liffes, verts du côté de l'ombre, rouges du côté du foleil.

Ses feuilles attachées fur la branche alternativement par des queues affez déliées, longues d'environ un pouce, font alongées, étroites, terminées en pointe par les deux extrémités, divifées fuivant leur longueur par une arrête fort faillante, des deux côtés

de laquelle sortent, dans un ordre alterne, des nervures peu sensibles. Elles sont dentelées par les bords finement & réguliérement; se soutiennent fermes sur leurs queues; ne se froncent, ni ne se plient ou contournent en divers sens; sont d'un vert gai; se conservent jusqu'aux fortes gelées; & lorsque les hivers sont forts doux, quelques-unes subsistent jusqu'à la naissance des nouvelles.

Sous l'aisselle de chaque feuille, il sort d'un à trois, & quelquefois quatre boutons, les uns à fruit, les autres à bois; ceux-ci sont moindres & moins arrondis que ceux à fruit; les uns & les autres sont couverts de plusieurs enveloppes écailleuses : les extérieures sont petites & comme cartilagineuses; les intérieures sont grandes, blanches, membraneuses. Les boutons à bois contiennent des feuilles, qui, avant leur développement, sont pliées en deux, & appliquées les unes contre les autres par le côté. Les boutons à fruit contiennent chacun une fleur.

La fleur de l'Amandier est composée, 1°. d'un calyce concave en godet, dont le bord est découpé en cinq parties ou échancrures creusées en cueilleron, & terminées en pointe. Le côté du calyce qui est frappé du soleil, & le dehors des échancrures sont teints de rouge. Le dedans du calyce est d'un jaune vif, & ses échancrures se renversent en dehors: 2°. de cinq petales disposés en rose, attachés par un petit onglet sur les bords

intérieurs du calyce, entre les angles que forment ſes découpures. Leur grandeur varie ſuivant la variété de l'Amandier, de ſix à huit lignes de longueur, & de quatre à ſix de largeur; ils ſe terminent en pointe vers le calyce; l'autre extrémité eſt large & fendue en cœur. Lorſqu'ils ſont ſortis du calyce, leur extrémité eſt fortement teinte de rouge en dehors; mais après l'épanouiſſement de la fleur, ce rouge ſe lave & s'éclaircit beaucoup, de ſorte qu'il n'en reſte ordinairement qu'une légere impreſſion; dans le reſte ils ſont blancs; une raie ou nervure les parcourt ſuivant leur longueur, & les diviſe dans ce ſens en deux parties égales : 3°. de vingt à trente étamines attachées ſur les bords intérieurs du tube du calyce entre les membranes qui les forment & la membrane jaune vif qui en tapiſſe l'intérieur, & qui eſt gaudronnée irréguliérement par les élévations qu'y produiſent les racines ou pieds des filets. Elles ſont diſpoſées par quatre ou cinq entre chaque découpure du calyce; de longueur très-inégale, les unes ayant plus de ſix lignes; les autres à peine deux lignes. Les filets ſont teints de rouge vif à l'extrémité qui tient au calyce, ce qui fait paroître de cette couleur tout le fond de la fleur; l'autre extrémité eſt blanche, terminée par des ſommets d'un jaune citron, formés de deux capſules de forme d'olive, qui contiennent une pouſſiere très-fine dont les molécules ſont ovoïdes : lorſqu'ils ſont ouverts,

ils ressemblent au pavillon de certains champignons. 4 °. Le centre de la fleur est occupé par un pistil formé d'un embryon conique & velu, & d'un style cylindrique, long de six à huit lignes, surmonté d'un stigmate jaune, hémisphérique. Quand l'embryon grossit & que le fruit est noué, le calyce se détache de la queue & tombe; on voit alors qu'il est percé par le fond. La fleur de l'Amandier contenant toutes les parties essentielles de la fructification est hermaphrodite. Elle paroît avant celles de tous les autres arbres fruitiers, du commencement de Février au commencement de Mars, suivant que l'hiver étend plus ou moins ses rigueurs.

L'embryon devient un fruit ovoïde, plus gros du côté de la queue que vers l'autre extrémité; applati sur son diametre; attaché à la branche par une queue courte & très-adhérente. La peau couverte d'un poil ou duvet très-fin & très-épais enveloppe une chair ou plutôt un brou épais d'environ une ligne, dur, sec, amer, ou insipide. Sous ce brou, on trouve un noyau ligneux, de la même forme que le fruit, applati sur les côtés; arrondi par un des bords, garni sur l'autre bord d'une arrête saillante qui s'étend d'une extrémité à l'autre, terminé en pointe, un peu creusé au bout où la queue étoit implantée. Dans toute son étendue il est composé de deux tables paralleles séparées par un diploé; la table extérieure est percée

de trous irréguliers. Il s'ouvre en deux suivant sa longueur par l'arrête qui régne sur un de ses bords, & une petite raînure qui s'étend sur le bord opposé. On trouve dans le noyau une amande dont la peau brune & garnie de quelques grosses fibres qui la parcourent suivant sa longueur, renferme deux lobes blancs & un germe. Cette amande est la seule partie comestible du fruit.

En comparant cette description avec celle du Pêcher, on y trouve tant de rapports, sur-tout entre les parties de la fructification, que plusieurs Botanistes ont compris ces deux arbres sous la même dénomination *Amygdalus*. Mais comme dans cet Ouvrage nous ne nous proposons point d'assigner à chaque arbre sa classe propre, ou sa famille naturelle, mais de faire remarquer les principaux traits qui distinguent l'arbre, de l'arbre; l'espece, de sa variété; nous avons conservé au Pêcher & à l'Amandier leur nom particulier, ayant des différences sensibles à l'œil qui ne lui permettent pas de les confondre. En effet l'Amandier est plus grand & plus vivace que le Pêcher; il soutient & nourrit mieux ses branches. Ses feuilles sont différentes par la grandeur, les proportions, la couleur, le pédicule, la saillie des nervures & l'enfoncement des sillons correspondans. Ses fleurs s'épanouissent long-temps avant celles du Pêcher; elles ont les pétales plus grands, d'autres forme & couleur. Enfin, le fruit de l'Amandier differe beaucoup de celui du Pê-

cher, par la peau qui ne ſe colore jamais; par ſa forme; par la chair qui eſt auſſi mince & déſagréable au goût, que celle de la Pêche eſt abondante & excellente; par le noyau qui n'eſt percé que de quelques trous & creuſé de quelques ſillons légers, au lieu que celui de la Pêche eſt ruſtiqué groſſiérement & profondément; par l'Amande qui eſt propre aux uſages de la table, lors même qu'elle eſt amere, pendant que celle de la Pêche eſt entiérement inutile, &c.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *AMYGDALUS ſativa, fructu minori.* C. B. P. 441.

AMANDIER à petit fruit. AMANDIER commun.

Le port de tous les Amandiers proprement dits étant le même, ou n'ayant point de différence notable, je n'en répete point la deſcription.

La fleur de celui-ci a quatorze ligne de diametre. Les pétales ſont longs de ſix lignes & demie, & un peu moins larges; leur extrémité eſt figurée en cœur mais fendue peu profondément: nulle autre eſpece d'Amandier cultivé n'a les pétales de ſa fleur auſſi larges à proportion de leur longueur. Cette fleur eſt preſque toute blanche; ſouvent elle a ſix pétales, & le calyce ſix échancrures.

Les feuilles des bourgeons ſont longues de cinq à cinq pouces & demi, ſur un pouce dans leur plus grande largeur qui eſt plus près de la queue que de l'autre extrémité qui ſe termine réguliérement en pointe; le côté de la queue ſe termine auſſi en pointe, mais moins aiguë. Les queues ſont longues de huit à douze lignes. Les feuilles des branches à fruits n'ont que deux ou trois pouces de longueur, & neuf ou dix lignes de largeur; elles ſont moins pointues que celles des bourgeons.

Le fruit eſt long de treize à quinze lignes, large de dix à douze ſur ſon grand diametre, & de huit à neuf ſur ſon petit diametre. Il diminue conſidérablement & preſque réguliérement de groſſeur vers la tête qui eſt terminée par un petit mamelon formé des reſtes du piſtil deſſéché. Le côté le plus arrondi, ou plutôt qui décrit une plus grande partie d'ellipſe, eſt relevé d'une côte aſſez ſaillante qui s'étend de la tête à la queue, & qui couvre l'arrête du noyau. La queue qui le ſoutient eſt groſſe, ronde, liſſe, verte, longue de deux lignes au plus, très-évaſée par l'extrémité qui s'inſere dans le fruit. La peau eſt d'un vert blanchâtre, couverte d'un duvet fort touffu.

Le noyau eſt de la même forme que le fruit, ayant environ une ligne & demie de moins ſur chaque dimenſion. Il eſt terminé par une pointe aiguë, & contient une Amande douce, & d'un goût agréable.

Cet Amandier qui eſt le plus commun dans nos jardins, eſt aſſez fertile. Si on le multiplie par les ſemences, les Amandiers qui en proviennent donnent ordinairement des fruits plus alongés, dégénérés de groſſeur, rarement de goût. Communément on ne ſeme ſes Amandes que pour ſe procurer des ſujets ſur leſquels on greffe les eſpeces d'Amandiers eſtimables, des Pêchers & quelques Abricotiers.

II. *AMYGDALUS dulcis, putamine molliore.* C. B. P.

AMANDIER à coque tendre. AMANDIER à noyau tendre. AMANDIER des Dames. (*Planche I.*)

Les fleurs de cet Amandier ont quinze lignes de diametre. Les pétales n'ont que cinq lignes de largeur ſur près de ſept lignes de longueur; leur plus grande largeur eſt à-peu-près à la moitié de leur longueur; l'extrémité eſt fendue en cœur plus profondément que dans l'eſpece précédente, les onglets ſont d'un rouge vif; le dedans des pétales eſt blanc, excepté l'extrémité qui eſt légérement teinte de rouge de chair; le dehors de quelques-uns eſt entiérement teint de cette couleur. Cet Amandier fleurit plus tard que les autres, & ſes premieres feuilles ſe développent en même temps que les fleurs, au lieu que dans les autres, l'épanouiſſement des fleurs prévient la naiſſance des feuilles.

Les feuilles ne font longues que de deux à deux pouces & demi, & larges de neuf ou dix lignes, foutenues droites par des queues affez groffes, longues de fept à huit lignes. Sur les bourgeons, on en trouve qui font un peu plus grandes, & celles des branches à fruit font beaucoup moindres.

Le fruit a de quatorze à feize lignes de longueur; de onze à treize lignes de largeur fur fon grand diametre; & de dix à onze lignes fur fon petit diametre. Sa forme approche plus de l'ovale que celle des autres Amandes, diminuant peu de groffeur vers la tête. Quoique le côté le plus elliptique foit creufé d'un petit fillon, plutôt que relevé d'une côte, ce même côté du noyau eft garni d'une arrête très-faillante & tranchante. La queue eft reçue dans une cavité peu profonde, bordée de quelques petits plis.

Le noyau eft formé comme celui des autres Amandes, de deux tables paralleles, dont l'intérieur eft mince & affez folide; la table extérieure eft plus épaiffe, mais fi fragile que dans un tranfport un peu long, le frottement des Amandes les unes contre les autres la réduit en pouffiere. Elle fe forme long-temps après la table intérieure; de forte que fi vers la mi-Août on enleve le brou de ces fruits, elle s'en diftingue à peine, & s'enleve en même temps. C'eft ce retardement de fa production qui empêche fon endurciffement. Ce noyau renferme une Amande douce.

Cet Amandier eſt un de ceux qui méritent le plus d'être cultivés, quoique ſa fleur ſoit un peu ſujette à couler. Souvent les vieux arbres produiſent des fruits dont le noyau eſt aſſez dur, mais beaucoup moins que celui des Amandes communes.

III. *AMYGDALUS amara, putamine molliore.*

AMANDIER à noyau tendre, & Amande amere.

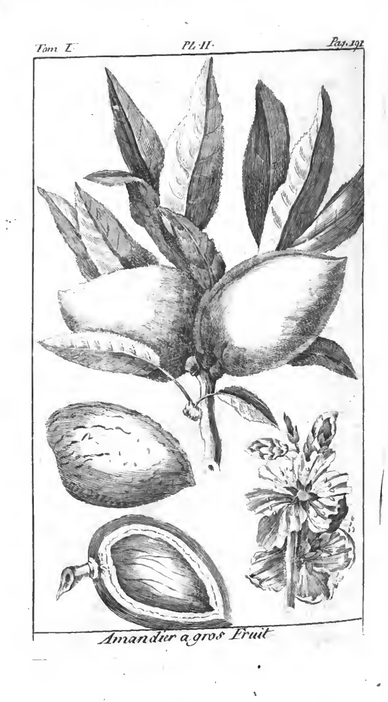
Cet amandier eſt une variété du précédent, dont il ne differe que par le goût de l'Amande, & par la fleur qui a de quatorze à quinze lignes de diametre. Elle reſſemble plus à celle de l'Amandier commun, qu'à celle de l'Amandier des Dames; mais elle s'ouvre en même temps que la fleur de ce dernier.

IV. *AMYGDALUS dulcis, fructu minori, putamine molliore.*

AMANDIER à petit fruit, & noyau tendre. Amande Sultane.

La principale différence entre cet Amandier & celui des Dames conſiſte dans la groſſeur du fruit, qui eſt moindre. Il eſt commun en Provence. On y eſtime beaucoup une autre eſpece d'Amandier dont on nomme le fruit *Amande-Piſtache*. Il eſt à-peu-près de la groſſeur & de la forme d'une piſ-


BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
VITTORIO EMANUELE



Amandier a gros Fruit

tache, & par conféquent moindre que l'Amande Sultane même. Le noyau fe termine en pointe; fon bois eft fort tendre; l'Amande eft ferme & de bon goût. L'Arbre ne differe des autres Amandiers que par la petiteffe de fon fruit & de fes feuilles.

V. *AMYGDALUS dulcis*, *fructu majori.*

Amandier à gros fruit, dont l'Amande eft douce. (*Pl. II.*)

Cet Amandier, qui devroit être le plus commun dans nos jardins, paroît un peu plus vigoureux que les autres. Ses bourgeons font gros & forts, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du foleil.

Ses fleurs font belles & très-grandes, ayant dix-huit lignes de diametre. Les pétales font longs d'environ huit lignes & demi, larges de fix lignes, fendus profondément par l'extrémité; légérement froncés par les bords, quelques-uns repliés ou roulés en deffous, entiérement blancs, quoique leur extrémité foit teinte de rouge-carmin très-vif avant leur épanouiffement. Beaucoup de fleurs ont fix pétales, & leur calyce fix échancrures.

Ses feuilles ont de deux à deux pouces & demi de longueur fur huit ou neuf lignes de largeur. Elles font dentelées très-finement; terminées en pointe par les deux extrémités; en pointe très-aiguë par l'extrémité oppofée à la queue. Sur les petites branches à fruit, on trouve des feuilles très-

longues à proportion de leur largeur, n'ayant que cinq ou six lignes de large sur deux pouces neuf lignes de long. Le côté de la queue diminue peu de largeur; l'autre côté se termine réguliérement en pointe. Le pédicule des feuilles est délié & long de six ou sept lignes.

Ses fruits sont gros; quelques-uns ont plus de deux pouces de longueur; quatorze ou quinze lignes de largeur sur leur grand diametre; & douze ou treize lignes sur leur petit diametre. La queue est grosse & courte, implantée dans un enfoncement souvent bordé de plis; cette extrémité du fruit est beaucoup plus grosse que l'autre qui se termine par une pointe ou un gros mamelon conique. Le côté qui comprend la plus grande partie de l'ellipse est divisé, suivant sa longueur, par une rainure assez profonde. La queue est rarement plantée au milieu de l'extrémité du fruit, mais très-obliquement, & presque sur le côté. Le brou est épais d'une ligne; ainsi le noyau qui est de même forme, n'a qu'environ deux lignes de moins sur chaque dimension. Son bois est dur; son arrête est à peine sensible. Il renferme une grosse Amande, ferme & très-bonne.

VI. *AMYGDALUS amara, fructu majori.*

AMANDIER à gros fruit, dont l'Amande est amere.

C'est une variété du précédent, dont l'Amande

mande eſt amere. Il a deux autres variétés, l'une douce, l'autre amere, dont le fruit eſt très-gros, mais d'une forme beaucoup moins allongée, & preſque ronde.

VII. *AMYGDALUS amara*. C. B. Pin.

AMANDIER à fruit amer.

Je ne ſais ſi cet Amandier eſt une variété de l'Amandier commun à fruit doux n°. 1. Le port & le feuillage ſont aſſez ſemblables; mais la fleur & le fruit diffèrent.

1°. La fleur de celui-ci eſt plus grande (quinze ou ſeize lignes de diametre). Les pétales ſont moins larges à proportion de leur longueur; fendus plus profondément en cœur, ils conſervent, après leur développement, une teinte de rouge très-légere, qui eſt plus marquée à leur onglet.

2°. Le fruit eſt beaucoup plus allongé, & terminé en pointe plus longue & plus aiguë. Il a quinze ou ſeize lignes de largeur, huit ou neuf lignes d'épaiſſeur ſur ſon grand diametre, & ſix ou ſept lignes ſur ſon petit diametre.

Il a une variété qui differe par le fruit qui eſt beaucoup plus petit dans toutes ſes proportions, n'ayant qu'un pouce de longueur, ſept lignes d'épaiſſeur ſur ſon grand diametre, & ſix lignes ſur ſon petit diametre. Elle differe beaucoup plus par la fleur, qui a de dix-ſept à dix-huit lignes d'étendue, & dont les pétales ſont fort étroits (cinq lignes & de-

mie), à proportion de leur longueur, (huit lignes & demie), fendus profondément en cœur, & légérement teints de rouge à leur onglet.

VIII. *AMYGDALUS Indica, nana.* H. R. Par.

AMANDIER nain des Indes, (*Pl. III.*)

La hauteur de cet arbriſſeau excede rarement deux pieds & demi; & ſes plus fortes tiges ſont au plus de la groſſeur du petitdoigt. Elles périſſent ſouvent avant d'y être parvenues; & l'arbriſſeau ſe renouvelle par les rejets & les drageons qu'il produit en grand nombre.

Ses bourgeons ſont droits & garnis de feuilles diſpoſées dans un ordre alterne. Sous l'aiſſelle de chaque feuille il ſe forme d'un à cinq yeux, dont un ſeul eſt œil à bois. Les ſupports ſont gros & très-ſaillans.

Ses feuilles ſont d'un vert pré, longues, terminées en pointe par les deux bouts; mais leur plus grande largeur eſt beaucoup plus près de l'extrémité que de la queue, au contraire des feuilles de tous les autres Amandiers. Leur dentelure eſt fine, réguliere, très-aiguë & aſſez profonde. Les grandes feuilles des bourgeons vigoureux ſont longues de trois pouces ou trois pouces & demi, & larges de dix à douze lignes. Les autres ſont beaucoup moindres & plus étroites à proportion de leur longueur. Leur queue aſſez groſſe & courte, ſe prolongeant juſqu'à leur extrémité, forme ſur toute leur

longueur une arrête très-faillante, d'un vert-blanc. Les nervures latérales font à peine fenfibles, fur-tout fur les petites feuilles.

Ses fleurs font compofées 1°. d'un calyce en godet, divifé en cinq échancrures terminées en pointe obtufe. Le tube eft long de deux à trois lignes; fon diametre aux angles de fes échancrures eft d'une ligne & demie, & d'environ une ligne par le bas qui eft recouvert de quelques écailles. Il eft formé d'une ou de plufieurs membranes minces fur lefquelles on diftingue des raies ou de petites côtes fauves qui font formées par les filets des étamines qui y prennent naiffance. Les échancrures font longues d'environ une ligne & demie : 2°. de cinq pétales de couleur de rofe plus foncé vers l'extrémité que vers le calyce; longs de fix lignes, larges de deux ou deux lignes & demie, diminuant réguliérement de largeur depuis l'extrémité qui eft arrondie, jufqu'au calyce où ils font attachés entre les échancrures : 3°. d'une vingtaine d'étamines dont les filets font d'un rouge-pâle, & les fommets jaunes, divifés par une raie rouge. Elles ne tombent point éparfes fur les pétales; mais elles fe tiennent raffemblées droites fur le difque de la fleur : 4°. d'un embryon conique, furmonté d'un ftyle terminé par un ftygmate; le piftil entier a trois ou quatre lignes de longueur. D'un même nœud il fort d'une à quatre fleurs & un bourgeon dont les premieres feuilles fe développent en

même temps que les fleurs, en Avril. Ce mélange de feuilles & de fleurs dont toutes les branches font garnies, rend cet arbrifseau très-agréable à la vue dans cette faifon.

Ses fruits font petits & rarement abondans. Ils font longs d'un pouce, larges de huit lignes, épais de cinq lignes. Ils fe terminent en pointe, & diminuent aussi de grosfeur vers la queue qui eft fort courte. Leur brou eft couvert d'un duvet roux, long, rude & épais. Le noyau dépouillé du brou, eft long d'onze lignes, large de fept lignes & demie, épais de quatre lignes, renflé fur le milieu, applati par les bords. L'extrémité où la queue étoit attachée, fe termine en pointe obtufe, d'où partent quelques fillons peu larges & peu profonds qui ne s'étendent que fur cette extrémité du fruit, & trois plus confidérables qui regnent fur un côté entier à la place de l'arrête qu'on trouve fur les Amandes ordinaires; l'extrémité oppofée fe termine en pointe fort aiguë. La furface de ce noyau n'eft ni ruftiquée ni percée de trous, mais unie. Il renferme une Amande amere longue de fept lignes, large de quatre lignes & demie, épaiffe de deux lignes & demie.

Les fruits de ce joli arbriffeau étant inutiles, ou peu eftimables à caufe de leur petiteffe, & de leur amertume, il doit être rangé parmi les arbriffeaux d'ornement, plutôt qu'entre les arbres fruitiers. Mais fi,

le plaçant dans l'Orangerie, ou la Serre chaude pour hâter sa fleurison, on pouvoit faire féconder ses fleurs par celles d'une bonne espece d'Amandier, ses semences produiroient peut-être des Amandiers nains, dont les fruits seroient utiles.

Il se multiplie facilement par les semences, les drageons enracinés, & la greffe sur l'Amandier commun.

Je ne décrirai point l'Amandier nain à fleurs doubles, parce qu'il ne porte jamais de fruit, & que d'ailleurs il n'est pas décidé s'il doit être placé avec l'amandier, ou le Pêcher, ou le Prunier.

J'omets aussi l'Amandier du Levant à feuilles argentées ou satinées, parce que ne donnant que de petits fruits dont l'Amande est amere, il ne mérite pas d'être cultivé comme arbre fruitier.

IX. *AMYGDALO-PERSICA.*

AMANDIER - PÊCHER. Amande - Pêche. (*Pl. IV.*)

Cet arbre tient du Pêcher, & davantage de l'Amandier. Il est vigoureux, s'éleve & fructifie en plein vent. Par sa taille & son port il ressemble aux Amandiers.

Ses bourgeons sont verts.

Ses feuilles de grandeur & de forme mitoyennes entre celles du Pêcher & celles de l'Amandier, sont unies, étroites, d'un

vert blanchâtre, dentelées très-finement par les bords.

Ses fleurs sont fort grandes, presque blanches, teintes très-légerement de rouge, plus ressemblantes à celle de l'Amandier qu'à celles du Pêcher.

On trouve sur le même arbre, & souvent sur la même branche, deux sortes de fruits. Les uns sont gros, ronds divisés, suivant leur longueur par une gouttiere, très-charnus, & succulens comme la Pêche; leur peau & leur chair sont vertes, leur eau est amere : ils ne sont comestibles qu'en compotes. Les autres sont gros, alongés, n'ont qu'un brou sec & dur, qui se fend comme celui des Amandes, lorsque le fruit est mur, vers la fin d'Octobre. Les uns & les autres ont un gros noyau qui n'est point rustique comme celui du Pêcher; il contient une Amande douce.

La plupart des caracteres de cet arbre sont donc les mêmes que ceux de l'Amandier. Il est vraisemblable qu'il a été produit par une Amande dont la fleur a été fécondee par la poussiere des étamines d'une fleur de Pêcher.

CULTURE.

Les Amandiers se multiplient par les semences qu'on fait germer dans le sable, qu'on plante, qu'on cultive & conduit comme il a été expliqué ci-devant dans la culture générale des arbres fruitiers. Mais les

ſemences varient ; & des Amandes recueillies ſur le même arbre, il peut naître des arbres de différentes eſpeces, à gros fruit, à petit fruit, à noyau dur, à noyau tendre, à Amandes douces, à Amandes ameres. De ſorte que les eſpeces eſtimables ſe multiplient plus ſûrement par la greffe en écuſſon ſur les Amandiers élevés des ſemences.

L'Amandier ſe plaît dans un terrein léger, & qui ait de la profondeur. Dans les terres fortes, compactes & glaiſeuſes qui lui conviennent le moins, & dans leſquelles il reprend plus difficilement que dans toute autre, il vaut mieux le ſemer & le greffer en place, que de l'y tranſplanter d'une pépiniere.

Je n'ai point vu d'Amandiers en eſpalier. Sans doute ils y réuſſiroient fort bien, & leur fruit y acquerroit un degré de maturité auquel il parvient rarement en plein-vent dans notre climat. J'ai vu des berceaux couverts d'Amandiers à gros fruit n°. 5, qui donnoient beaucoup de fruits, & qui faiſoient un bel effet au printemps par leurs grandes fleurs. On en forme de grands plein-vents qui, dans les terreins chauds & bien expoſés, donnent des fruits abondans & aſſez mûrs pour ſervir aux mêmes uſages que les Amandes qui nous viennent du Languedoc, de la Provence, de la Touraine, de Barbarie, d'Avignon, &c.

USAGES.

Les Amandes s'emploient & pour les alimens & en Médecine ; dans l'un & l'autre usage on consomme beaucoup plus d'Amandes douces, que d'Amandes ameres.

1°. Dans le mois de Mai, on fait des compotes de jeunes Amandes, avant que leur noyau ait acquis aucune solidité. Si ces compotes sont médiocrement bonnes, elles plaisent au moins par l'espérance qu'elles donnent de voir bientôt paroître les premiers fruits rouges.

2°. Dans le mois de Juillet, on mange avec plaisir des Amandes vertes. Comme le bois du noyau est encore tendre, on ouvre facilement le fruit suivant sa longueur ; & on en tire l'Amande qui est alors d'une fraîcheur & d'une saveur très-agréables.

3°. Pendant l'hiver, on mange des Amandes seches ; on préfere les Amandes des Dames, les Amandes Sultanes & les Amandes Pistaches, parce que le bois tendre de leur noyau se rompt aisément, étant comprimé entre le pouce & l'index. Quoique les Amandes douces passent pour nourrissantes, on les mange seules & sans préparation en petite quantité. Quelques-uns trouvent deux ou trois Amandes ameres agréables ; mais elles fatiguent ceux qui ont le genre nerveux foible & très-sensible.

4°. Avec des Amandes douces pilées & mêlées dans une quantité d'eau suffisante, on

fait une liqueur blanche que l'on nomme *lait-d'Amandes*, & qui s'emploie comme le lait de vache pour la soupe, le riz, la bouillie, le caffé, &c. On y ajoute un peu de sucre, &, si l'on veut, de fleur d'Orange. Les Amandes doivent être mondées. Il en faut environ quatre onces pour chaque pinte d'eau.

5°. On torréfie au four des Amandes seches dans leur noyau. Alors la peau, qui est un peu âcre, se détache aisément, & les Amandes prennant un peu le goût de pralines, sont plus agréables. En Provence on les appelle *Amandes torrades*.

6°. Avec les Amandes douces on prépare dans les offices différens mets qu'on rend plus agréables par le mêlange de quelques Amandes ameres; gâteaux, biscuits, massepains, macarons, conserves, &c. On en fait encore des dragées, pralines, nogat, &c.

7°. Les Amandes douces servent à faire l'orgeat; elles sont la base des émulsions, & l'on y joint quelques Amandes ameres pour relever le goût.

8°. On monde les Amandes de leur peau, qui se détache facilement lorsqu'elles ont trempé dans l'eau bouillante; on les pile ensuite dans des mortiers, ou bien on les broie avec de grands moulins à bras; enfin on les pose sous la presse pour en exprimer l'huile. Celle d'Amandes douces est employée pour calmer la toux & les grandes douleurs de

colique. L'huile d'Amandes ameres sert extérieurement pour la résolution des tumeurs, & la surdité. Le marc des Amandes qui reste après l'expression de l'huile, fournit une pâte propre à décrasser & adoucir la peau.

Les Amandes ameres sont un violent poison pour la plupart des oiseaux ; l'huile d'Amandes douces est un antidote efficace & très-prompt.

La plus grande partie des Amandes seches qui se consomment dans notre climat, se tirent de Gênes, d'Espagne & de nos Provinces méridionales. A quelque usage qu'on les emploie, il faut rejetter celles qui sont rances.



ARMENIACA;

ABRICOTIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

L'Abricotier eſt un arbre de moyenne grandeur, qui s'éleve peu, mais qui étend beaucoup ſes branches.

Ses bourgeons forts & vigoureux, ont l'écorce liſſe, & ordinairement teinte de rouge du côté du ſoleil. Ils portent des yeux ſimples, doubles, triples, & dans quelques eſpeces, groupés en plus grand nombre ſur un même ſupport.

Ses feuilles ſont attachées ſur le bourgeon dans un ordre alterne, par des queues longues & foibles qui les laiſſent pendre. Elles ſont larges du côté de leur épanouiſſement, & ſe terminent en pointe : leur forme approche beaucoup de celle des feuilles de Peuplier; leur grandeur, leurs proportions, leur dentelure, &c. varient ſuivant les eſpeces. Dans le bouton, elles ſont pliées en deux. En naiſſant, elles ſont accompagnées de ſtipules frangées, ſouvent colorées, qui ſe deſſèchent & tombent avant que les feuilles ayent acquis leur grandeur.

Ses fleurs font compofées 1°. d'un calyce, dont le godet haut d'environ deux lignes, s'arrondit par le fond, qui eft garni des écailles du bouton, & eft attaché à la branche par un petit pédicule long d'une demiligne au plus. Le bord du godet large d'environ trois lignes, fe divife en cinq échancrures longues de trois lignes, larges d'autant, terminées en pointe obtufe, creufées en cuilleron, & ordinairement renverfées fur le godet. Le dehors du calyce & de fes échancrures, excepté le fond du godet, eft d'un rouge foncé. Le dedans du calyce eft d'un vert-clair, & le dedans de fes échancrures eft partie vert, partie rouge : 2°. de cinq pétales blancs, difpofés en rofe, larges de fix lignes, hauts de cinq lignes; très-creufés ou concaves; arrondis, fouvent froncés par les bords; attachés par un très-petit onglet aux bords intérieurs du calyce entre les échancrures : 3°. de vingt à trente étamines attachées aux parois intérieures du godet : leurs fommets font jaunes, & leurs filets longs de trois à quatre lignes font blancs. Elles fe foutiennent droites, raffemblées au centre de la fleur autour du piftil, jufqu'à ce que les fommets ayent répandu leur pouffiere : 4°. d'un piftil dont le ftyle blanc, long de cinq à fix lignes, furmonté d'un ftigmate, repofe fur un embryon arrondi, vert-clair, placé au fond du calyce. La fleur de l'Abricotier s'ouvre de la mi-Mars au commencement d'Avril. Elle eft la mê-

me dans toutes les eſpeces, ou elle ne diffère que par un peu plus ou moins de grandeur.

L'embryon devient un fruit charnu, rond, ou approchant de cette forme, diviſé ſuivant ſa hauteur par une gouttiere; couvert d'une peau mince, un peu velue, très-adhérente à la chair; attaché à la branche par une queue fort courte; enfermant un noyau applati ſur ſes bords, très-ligneux, comme chagriné, relevé ſur un de ſes côtés de trois arrêtes, dont celle du milieu eſt plus vive & plus ſaillante, contenant une Amande compoſée de deux lobes & portant ſon germe à la pointe. La groſſeur & les proportions du fruit, la couleur de ſa peau, le goût & la conſiſtance de ſa chair, le goût de ſon amande, le temps de ſa maturité, &c. varient ſuivant les eſpeces d'Abricotiers.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo præcoci.*

Abricot précoce. Abricot *hâtif muſqué*, (*Pl. I.*)

Les bourgeons de l'Abricotier précoce ſont gros, rouges du côté du ſoleil, verts du côté de l'ombre. Vers leur naiſſance ils ſont verdâtres, tiquetés de petits points gris.

Les boutons ſont gros, allongés, pointus, triples dans preſque toute l'étendue du bourgeon, peu diſtans les uns des autres.

Les feuilles ſont larges, d'un beau vert, concaves, ou creuſées en cueilleron, dentelées & ſurdentelées peu profondément. Elles ont environ trois pouces & demi de large ſur une pareille longueur. Leur queue eſt longue de douze à dix-huit lignes, rouge foncé du côté qui eſt expoſé au ſoleil. La groſſe nervure & quelquefois les nervures latérales ſe teignent légérement de rouge. Celles-ci naiſſent les unes dans un ordre alterne, les autres dans un ordre oppoſé, au nombre de cinq ou ſix principales des deux côtés de la groſſe, & s'étendent aux bords de la feuille, ſur laquelle elles décrivent des lignes courbes; elles ſont fort ſaillantes ſur le dehors de la feuille; ſur le dedans, elles ne ſont marquées que par des lignes d'un vert-clair, ſans profondeur. L'ordre, le nombre, la direction, &c. de ces nervures étant les mêmes dans toutes les eſpeces d'Abricotiers, nous n'en ferons plus mention.

Le fruit eſt petit, arrondi dans ſon diametre qui eſt de quinze lignes ſur treize lignes de hauteur. Un bon terrein & l'eſpalier changent quelquefois ſes proportions & ſon volume; il s'en trouve qui ont dix-ſept lignes ſur leur grand diametre, quinze lignes ſur leur petit diametre, & treize lignes de hauteur. Une rainure très-marquée, quoique ſerrée & peu profonde, diviſe un de ſes côtés ſuivant ſa hauteur. Sa queue longue d'environ une ligne & demie, eſt plantée dans une cavité étroite & profonde.

La peau eſt un peu amere lorſque le fruit a mûri ſous les feuilles ou hors de l'arbre. Le côté de l'ombre eſt d'un beau jaune; le côté oppoſé eſt d'un rouge aſſez chargé.

La chair eſt d'un jaune peu foncé, & quitte le noyau.

L'eau eſt aſſez abondante. Quelques-uns croient y trouver un petit goût muſqué.

Le noyau a ſix lignes de hauteur, ſept lignes de largeur, & ſix lignes d'épaiſſeur. Celui des gros fruits a une ligne de plus ſur chaque dimenſion. Il eſt beaucoup plus renflé du côté de l'arrête que du côté oppoſé, où il a à peine deux lignes d'épaiſſeur. Son Amande eſt amere.

Cet Abricot mûrit au commencement de Juillet.

II. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, albido, præcoci.*

ABRICOT blanc. ABRICOT-Pêche.

Cet Abricotier eſt évidemment une variété du précédent, auquel il eſt preſqu'entiérement ſemblable. Ses boutons ſont moindres & plus courts, ayant preſqu'autant de baſe que de hauteur. Ses feuilles ſont un peu moins grandes, & leur dentelure eſt moins profonde; elles ne ſe creuſent point en dedans; elles ſe ferment plutôt en gouttiere.

Son fruit reſſemble, pour la forme, à l'Abricot hâtif; étant petit; applati par l'extrémité où la queue eſt plantée, & même

un peu par l'autre extrémité; bien arrondi sur son diametre qui est de quinze à seize lignes, sur treize ou quatorze lignes de hauteur. Les plus gros ont dix-huit lignes de diametre & quinze lignes de hauteur.

La peau est couverte d'un duvet fin, plus sensible que sur les autres Abricots, moins que sur les Pêches. Le côté de l'ombre est d'un blanc de cire, qui jaunit foiblement en approchant du côté opposé. Celui-ci, lorsqu'il est exposé au soleil, se colore légérement de rouge-brun. Le fruit qui mûrit sous les feuilles demeure tout blanc.

La chair est fine & délicate. Le côté de l'ombre est blanc; l'autre côté devient d'un jaune un peu moins clair que la peau.

L'eau est abondante, douce, peu relevée, imitant un peu le goût d'une Pêche de médiocre bonté.

Le noyau est adhérent à la chair; large de huit lignes, haut de sept lignes, épais de six lignes; court, presqu'également obtus par les deux extrémités, de sorte que sur son diametre il est elliptique. Le côté le plus renflé est bordé d'une arrête fort vive, accompagnée de deux autres (quelquefois de quatre autres) moins saillantes. Son Amande est amere.

Sa maturité accompagne, & souvent précede celle de l'Abricot musqué.

On cultive cet Abricotier plutôt pour l'abondance & la précocité, que pour la bonté de son fruit, qui dans les années froides & humides,

humides, pourrit ſur l'arbre au lieu de mûrir.

III. *ARMENIACA vulgaris, fructu majori.*

ARMENIACA fructu majori, nucleo amaro. Inſt.

Abricot commun. (*Pl. II.*)

L'Abricotier commun rapporte beaucoup, & devient le plus grand des Abricotiers.

Ses bourgeons forts & vigoureux ſont rouges du côté du ſoleil, vert du côté oppoſé.

Ses boutons ſont longs, pointus, triples & ſouvent en plus grand nombre à chaque nœud.

Ses feuilles ſont grandes, d'un beau verd, dentelées aſſez profondément. Leur largeur eſt d'environ quatre pouces ſur une pareille longueur.

L'Eſpalier & le Plein-vent ſemblent faire varier ſes fruits plus que ceux des autres Abricotiers, pour la groſſeur, la forme & le goût. 1°. En plein-vent ils acquierent moins de groſſeur, & les plus beaux excedent rarement vingt lignes ſur leur grand diametre; dix-huit lignes ſur leur petit diametre; & dix-neuf lignes de hauteur. Leur forme y conſerve plus de régularité; leur peau y prend plus de couleur, & ſe charge de taches brunes & ſaillantes qui les font paroître comme galeux; leur chair y devient d'un jaune foncé, qui les fait rejetter pour les con-

fitures ; mais leur goût excellent les fait préférer pour la table. 2°. En espalier ils deviennent plus gros; mais souvent ils s'alongent: on en trouve dont le grand diametre est de vingt-cinq lignes, le petit diametre de vingt-trois lignes, & la hauteur de vingt-six lignes. Ils sont beaux & bienfaits, lorsque leur grand diametre est de vingt-cinq lignes, leur petit diametre de vingt-trois lignes, & leur hauteur de vingt-quatre lignes. A moins qu'on ne les découvre vers le temps de leur maturité, ils se colorent peu, leur chair est un peu pâteuse, & leur eau peu relevée. Par les proportions ci-dessus, on voit que cet Abricot, soit d'espalier, soit de plein-vent, est applati suivant sa hauteur. Les levres qui bordent sa rainure sont presque toujours inégales. Le côté qui a été vivement frappé du soleil, prend un rouge foncé, comme si cette partie avoit été couverte d'un vernis de sang-dragon ; l'autre côté se teint d'un beau jaune foncé; & alors la chair est d'un jaune plus ambré que la peau.

Le noyau d'un gros Abricot long d'espalier est haut de douze lignes, épais de six lignes, large de onze lignes ; le côté qui répond à la rainure du fruit est relevé de trois arrêtes vives & très-saillantes. Il quitte bien la chair, excepté le long de l'arrête du milieu où il en reste un feuillet très-mince. Son amande est amere.

La maturité de ses premiers fruits en espalier concourt avec les derniers Abricots récoces.

IV. *ARMENIACA fructu parvo, oblongo, nucleo dulci.*

ABRICOT Angoumois (*Pl. III.*)

Cet Abricotier eſt moins grand que les précédens.

Ses bourgeons ſont menus, très-longs, bruns, liſſes & brillans, l'écorce du vieux bois ſe couvre d'un épiderme blanchâtre ou cendré.

Ses boutons ſont gros, ovales, triples dans toute l'étendue du bourgeon.

Ses feuilles qui le diſtinguent bien de tous les autres Abricotiers, ſont petites, dentelées finement & profondément, pendantes à des queues longues de quinze à vingt lignes. Les deux extrémités ſe terminent en pointe; elles portent plus ordinairement que les feuilles des autres Abricotiers, deux petites oreilles à leur épanouiſſement. Leur longueur eſt de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces deux lignes. Celles de l'extrémité des bourgeons ſont ſouvent elliptiques ſur leur largeur, comme celles de l'Abricotier commun; mais elles s'allongent toujours du côté de la queue.

Son fruit eſt petit, diviſé ſuivant ſa hauteur par une gouttiere peu marquée, plus ſenſible par l'inégalité des levres qui la bordent, que par ſa profondeur; elle ſe termine à la tête du fruit par un petit applatiſſement & à l'autre extrémité par une cavité étroite,

& profonde, dans laquelle s'implante la queue, longue d'environ deux lignes. Son grand diametre eſt de quatorze à quinze lignes; ſon petit diametre de treize à quatorze lignes; & ſa hauteur quelquefois moindre, quelquefois plus grande, le plus ſouvent égale à ſon grand diametre: quelles que ſoient ſes dimenſions, ſa forme eſt ordinairement alongée.

Sa peau, du côté du ſoleil, eſt d'un beau rouge foncé tiqueté de pourpre; le côté de l'ombre eſt d'un jaune rougeâtre.

Sa chair eſt fondante, d'un jaune preſque rouge.

Son eau eſt abondante, vineuſe, d'un goût très-relevé & agréable, quelquefois aiguiſé d'un peu d'acide.

Son noyau n'eſt point du tout adhérent à la chair; ſa hauteur eſt de ſept lignes & demie, ſa largeur de ſept lignes, & ſon épaiſſeur de quatre lignes & demie. Etant vu à plat, il paroît preſque rond. L'Amande eſt douce & agréable à manger, ayant le goût d'une aveline nouvelle; ſa peau même a très-peu d'amertune.

Cet Abricot mûrit vers la mi-Juillet, avant l'Abricot commun.

V. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, nucleo dulci amygdalinum ſimul & avellaneum ſaporem referente.*

ABRICOT de Hollande. Amande-Aveline. (*Pl. IV.*)

L'Abricotier de Hollande eſt inférieur en

grandeur à l'Abricotier - Angoumois. Il eſt très-fécond, & manque rarement à rapporter, ſur-tout lorſqu'il eſt en eſpalier, & greffé ſur le Prunier de Ceriſette; greffé ſur le Prunier de Saint-Julien, il donne moins de fruit, mais il le donne plus gros.

Le bourgeon eſt aſſez gros, rouge-clair du côté du ſoleil, vert du côté de l'ombre, tiqueté de très-petits points gris.

Le bouton eſt allongé, pointu, triple dans toute l'étendue du bourgeon.

Les feuilles ſont, les unes de longueur égale à leur largeur, deux pouces dix lignes; la plupart beaucoup plus longues que larges, trois pouces ſur deux pouces quatre lignes; la groſſe nervure les partage preſque toutes inégalement. Leur dentelure eſt fine, aiguë, imitant les dents d'une ſcie. Elles pendent à des queues longues de douze à dix-huit lignes, dont quelques-unes ſont lavées d'un rouge vif, les autres ſont vertes.

Le fruit eſt petit, d'une forme preſque exactement ronde, ayant quinze lignes de hauteur ſur quatorze lignes & demie de diametre. Quelquefois il a un côté un peu moins gros que l'autre, ou un petit & un grand diametre: mais la différence n'eſt jamais fort ſenſible. La cavité où la queue s'implante, eſt profonde. La gouttiere eſt bien marquée, mais peu enfoncée; & rarement les levres qui la bordent ſont inégales.

La peau eſt d'un beau jaune du côté de l'ombre; l'autre côté ſe teint fortement de

rouge, & se charge, même en espalier, de petites taches brunes saillantes.

La chair est d'un jaune foncé.

L'eau est d'un goût relevé & excellent.

Le noyau est long de sept lignes, large d'autant, & épais de quatre lignes & demie. Son Amande est douce & d'un goût très-agréable d'Aveline, suivi d'un arriere-goût d'Amande douce.

Cet Abricot, l'un des plus excellens, mûrit peu après la mi-Juillet en espalier.

VI. *ARMENIACA fructu parvo, compresso, nucleo dulci.*

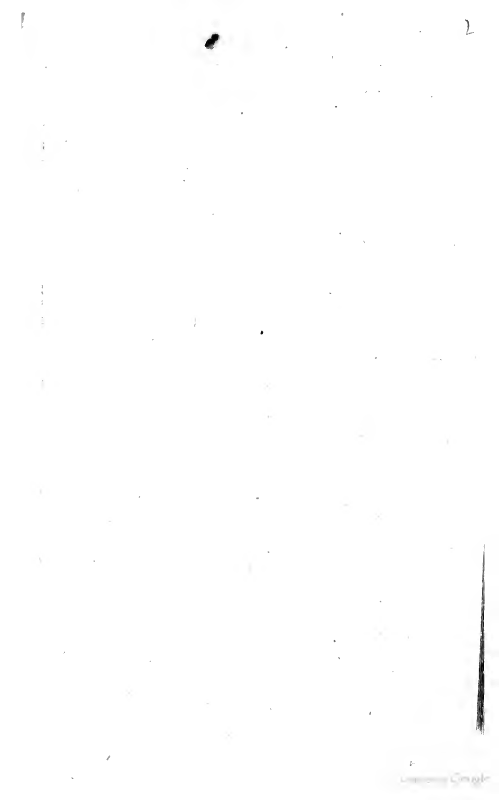
ABRICOT de Provence. (*Pl. IV. Fig. P.*)

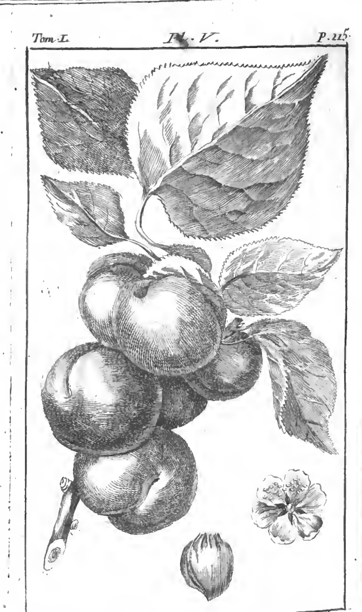
Cet Abricotier est à-peu-près de la même grandeur que le précédent. Sa fécondité est un peu moindre.

Ses bourgeons sont longs, de moyenne grosseur, très-lisses, d'un rouge-clair, mais vif du côté du soleil, verts du côté de l'ombre, très-peu tiquetés.

Ses boutons sont gros, pointus, triples; quelques nœuds en portent des grouppes de quatre à huit rassemblés sur un même support.

Ses feuilles sont petites, rondes, terminées par une pointe assez large, toujours repliée en dehors. Leur largeur est de deux pouces un tiers, & leur longueur de deux pouces & demi. La dentelure & surdentelure est obtuse & très-peu profonde. Les queues lon-


2



Abricot de Portugal.

gues de huit à douze lignes, font d'un rouge foncé.

Son fruit eſt petit, applati; les plus gros ont quinze lignes de hauteur, ſeize lignes de largeur, & quatorze lignes d'épaiſſeur. Une rainure profonde diviſe un de ſes côtés; & une des levres qui la bordent eſt beaucoup plus avancée que l'autre.

Sa peau eſt jaune du côté de l'ombre; le côté du ſoleil eſt d'un beau rouge vif, qui ſe charge en eſpalier.

Sa chair eſt d'un jaune très-foncé.

Son eau eſt peu abondante, mais d'un goût fin, vineux & relevé.

Son noyau eſt brun, raboteux ou ſablé. Il eſt haut de ſept lignes & demie, large de ſix lignes, épais de quatre lignes & demie. Il contient une amande douce.

Sa maturité eſt à la mi-Juillet en eſpalier.

VII. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, hinc flavo, inde rubeſcente.*

ABRICOT de Portugal. (*Pl. V.*)

L'arbre eſt aſſez fécond; ſa grandeur n'égale jamais celle de l'Abricotier commun.

Les bourgeons ſont aſſez gros, rougeâtres, très-tiquetés de fort petits points gris.

Les boutons ſont petits, pointus, triples; ſouvent on en trouve de quatre à huit groupés ſur un même nœud.

Les fleurs se teignent légérement de rouge ; beaucoup sont à six pétales.

Les feuilles sont petites, allongées, dentelées très-finement & peu profondément. Elles s'élargissent beaucoup moins à leur épanouissement que celles des autres Abricotiers, excepté celles de l'Abricotier Angoumois. L'autre extrémité se termine presque réguliérement en pointe. Leur longueur est de trois pouces, & leur largeur de deux pouces trois lignes ; la queue longue de six à douze lignes, & une partie des nervures sont d'un rouge foncé.

Le fruit est petit, de forme ronde, ayant quinze lignes de diametre, & une hauteur très-peu moindre. Souvent il n'a que treize lignes de diametre sur une hauteur égale. La gouttiere qui le divise de la tête à la queue, est bien marquée, quoique rarement profonde ; & les deux levres qui la bordent sont égales.

La peau est cassante, quelquefois un peu amere ; d'un jaune clair ; le côté du soleil prend très-peu de couleur, & se charge de quelques petites taches saillantes, les unes rouges, les autres brunes.

La chair est d'un jaune peu foncé, fine, délicate, un peu adhérente au noyau.

L'eau est abondante, d'un goût relevé, qui fait regarder cet Abricot comme un des meilleurs.

Le noyau est presque lisse, long de huit

lignes & demie, large de fept lignes, épais de cinq lignes. Son Amande eft amere.

Ce petit Abricot mûrit vers la mi-Août.

VIII. *ARMENIACA fructu parvo, compreffo, hinc violaceo, indè è flavo rubefcente, nucleo dulci.*

ABRICOT violet.

La couleur des bourgeons de cet Abricotier, & la forme de fes feuilles, le font regarder comme une variété de l'Abricotier Angoumois, ou de celui de Portugal.

Son fruit eft petit, ayant au plus dix-huit lignes de hauteur, dix-huit lignes fur fon grand diametre, & feize lignes fur fon petit diametre.

Sa peau eft d'un rouge tirant fur le violet du côté du foleil, & d'un jaune-rougeâtre, quelquefois couleur de bois du côté de l'ombre.

Sa chair eft d'un jaune approchant du rouge, affez femblable à celle des melons qu'on nomme à *chair rouge*.

Son eau eft fucrée, peu abondante & peu relevée.

Son noyau un peu adhérent à la chair eft long de neuf lignes, large de huit lignes, épais de cinq lignes. Son bois eft tendre, & fon Amande eft douce.

Cet Abricotier fe cultive plus par curiofité que pour la bonté de fon fruit, qui mûrit dans le commencement d'Août.

On cultive à Trianon un petit Abricotier dont les bourgeons font menus, longuets, verts du côté de l'ombre, violets de l'autre côté. Ses feuilles petites, larges du côté de la queue, fe terminent prefque comme une feuille de Prunier à l'autre extrémité; elles font d'un vert plus foncé que celles d'aucun autre Abricotier. Son fruit eft, par la peau, d'un brun foncé approchant du noir; la chair eft d'un rouge-brun très-foncé. Le goût de ce petit fruit eft agréable : on le nomme *Abricot noir.*

IX. *ARMENIACA fructu parvo, compreffo, è flavo hinc nonnihil rufefcente inde virefcente.*

ALBERGE. ABRICOT-Alberge.

Cet Abricotier devient auffi grand que le commun; il eft plus garni de bois, & réuffit mieux en plein-vent qu'en efpalier.

Ses bourgeons font menus, liffes, prefqu'entiérement rouges, n'ayant que très-peu de vert du côté de l'ombre.

Ses boutons font gros, pointus, la plupart fimples, montés fur des fupports très-faillans.

Ses feuilles font petites, larges du côté de la queue, & ordinairement accompagnées de deux petites oreilles à leur épanouiffement; elles fe terminent prefque réguliérement en pointe fort longue qui fe replie en dehors. Les bords font dentelés profon-

dément & furdentelés. Leur longueur eft de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces huit lignes. Quelques-unes font beaucoup plus larges à proportion de leur longueur. Le pédicule long de dix à quinze lignes, une partie de la groffe arrête, & même des petites nervures, font teints d'un rouge foncé.

Son fruit eft petit, applati fuivant fa hauteur, diminuant un peu de groffeur à la tête. Sa gouttiere eft ordinairement à peine fenfible. Sa queue eft implantée dans une cavité étroite & profonde. Il a quinze lignes de hauteur, un peu moins fur fon grand diametre, & treize lignes fur fon petit diametre. Les plus gros ont environ une ligne de plus fur chaque dimenfion.

Sa peau eft d'un vert-jaunâtre à l'ombre. Le côté du foleil eft d'un jaune foncé couleur de bois, fe couvre de très-petites taches rougeâtres femblables à de gros points faillans; & rarement prend un peu de rouge.

Sa chair eft fort tendre, prefque fondante, d'un jaune très-foncé & rougeâtre.

Son eau eft abondante, d'un goût vineux, relevé, mêlé d'un peu d'amertume qui n'eft pas défagréable.

Son noyau eft grand & plat, haut de neuf lignes & demie, large de neuf lignes, épais de quatre lignes & demie. Dans quelques terreins il eft moins gros. Son Amande eft groffe, bien nourrie & amere.

Sa maturité eſt à la mi-Août.

Comme l'Albergier ſe multiplie ordinairement par les ſemences, il ſe trouve quelques différences dans les feuilles & dans quelques parties des individus; mais elles ne ſont pas ſuffiſantes pour former des variétés. Le plus eſtimé de tous eſt l'Albergier de Mongamet. On prétend qu'il ne réuſſit bien que dans ce village, & dans les environs de Tours où les Albergiers ſont très-communs.

X. *ARMENIACA fructu maximo, compreſſo, hinc fulvo, indè rubeſcente.*

Abricot de Nancy. (*Pl. VI.*)

Cet Abricotier égale, ou même ſurpaſſe en grandeur l'Abricotier commun.

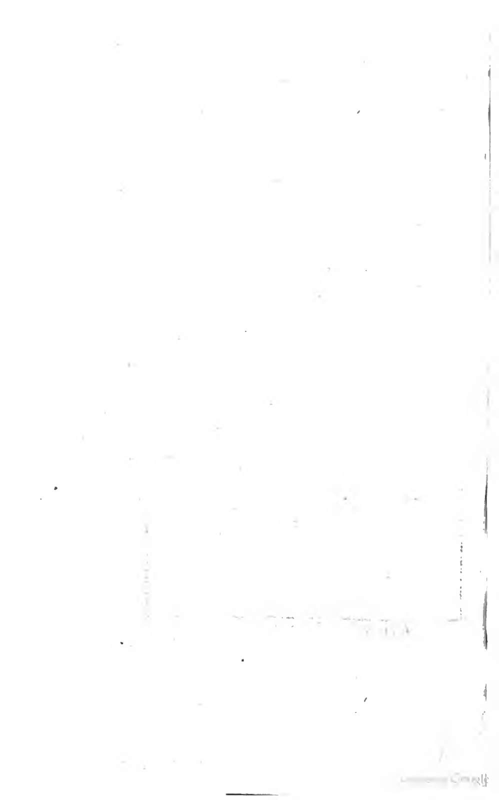
Les bourgeons ſont gros & forts, rouges du côté du ſoleil, verts de l'autre côté, très-tiquetés de points gris. La couleur rouge eſt plus foncée que ſur les bourgeons de l'Abricotier de Hollande & de celui de Provence.

Les boutons ſont gros, courts, très-larges par la baſe, triples, ſouvent raſſemblés par groupes de cinq ou ſix, peu diſtans les uns des autres.

Les feuilles ſont grandes, larges & plus arrondies vers la queue que celles de l'Albergier, terminées preſque réguliérement par une pointe longue & étroite. La dentelure des bords varie; ſur les unes elle eſt aiguë



Abricot de Nancy



& très-profonde, ſur d'autres elle eſt obtuſe & peu profonde. Leur longueur eſt de trois pouces neuf lignes à quatre pouces ſix lignes, & leur largeur de trois pouces à trois pouces neuf lignes. La queue, teinte d'un beau rouge, eſt groſſe, longue de vingt lignes à deux pouces. Souvent elles ſont garnies de deux petites oreilles à leur épanouiſſement. Elles ſont d'un vert plus clair que celles d'Albergier auxquelles elles reſſemblent beaucoup.

Le fruit eſt beaucoup plus gros que celui de l'Abricotier commun. Il eſt ordinaire d'en trouver en plein-vent qui ont deux pouces huit lignes de hauteur; autant ſur leur grand diametre, & de vingt à vingt-quatre lignes ſur leur petit diametre. Leur forme eſt applatie, rarement décidée & réguliere. Les uns ſont elliptiques ſuivant leur hauteur; les autres ſont beaucoup moins gros par la tête que par l'autre extrémité; ceux-ci ſont ovalaires ſuivant leur diametre, & non de la tête à la queue; ceux-là repréſentent un ovale dont les extrémités ne ſont ni à la tête ni à la queue, ni au milieu de leur hauteur, mais placées obliquement. La queue eſt plantée dans une cavité ronde étroite, peu profonde. La gouttiere n'eſt ordinairement creuſée que vers la queue; à meſure qu'elle s'avance vers la tête, elle ſe remplit & devient imperceptible.

La peau du côté de l'ombre eſt d'un jaune fauve, ſouvent mêlé d'un peu de vert, lorſ-

que l'arbre eſt planté en eſpalier. Le côté du ſoleil eſt fauve & prend un peu de rouge.

La chair eſt d'un jaune tirant ſur le rouge, très-fondante, ne devenant ni ſeche ni pâteuſe dans l'extrême maturité du fruit.

L'eau eſt abondante, d'un goût relevé, très-agréable, & particulier à cet Abricot.

Le noyau eſt grand, plat, plus raboteux que celui de l'Abricot commun, beaucoup plus renflé du côté qui eſt relevé de trois arrêtes très-faillantes. Le noyau de l'Abricot dont j'ai donné les dimenſions ci-deſſus eſt long de quatorze lignes, large de douze lignes, épais de ſept lignes. L'amande eſt amere.

Cet Abricot qui, par ſa groſſeur & ſon goût excellent, mérite la premiere place, mûrit à la mi-Août. Quelques-uns lui donnent le nom d'*Abricot-Pêche*.

Nous pourrions ajouter pluſieurs autres Abricotiers, dont les uns ne ſont que des variétés peu différentes de ceux que nous avons décrits; tel eſt l'Abricotier à feuilles panachées que ce caractere ſeul diſtingue de l'Abricotier commun. Les autres réuſſiſſent mal dans notre climat ; tel eſt l'Abricotier d'Alexandrie, dont les fleurs trop empreſſées d'annoncer le printemps, ſont preſque toujours ruinées par la gelée ; de ſorte qu'il donne rarement du fruit, qui eſt petit, rond, fort coloré, & de fort bon goût.

CULTURE.

1°. Les femences perpétuent l'Albergier fans varier, ou avec peu de différence. Celles de tous les autres Abricotiers produifent rarement leurs efpeces. Les Arbres qui en proviennent ont ordinairement les feuilles petites; & leurs fruits peu abondans & dégénérés de groffeur, ont un goût un peu amer & fauvage qui les rend plus propres à la confiture qu'à être mangés cruds. Mais ces arbres font d'excellens fujets pour recevoir la greffe des Abricotiers francs, des Pêchers & des Pruniers.

2°. L'Abricotier fe greffe en fente fur le Prunier, & mieux en écuffon à œil dormant fur le fauvageon d'Abricotier & fur le Prunier. L'Abricotier de Nancy réuffit très-bien fur l'Amandier. L'Angoumois & l'Alberge s'y greffent auffi, mais l'écuffon fe détache facilement.

3°. On éleve l'Abricotier en plein-vent, foit en buiffon, foit à haute tige. Si fon fruit y perd de fa groffeur, il y acquiert plus de couleur & un goût plus relevé, qui le fait préférer pour être mangé crud. Mais cet arbre en plein-vent manque fouvent de rapporter, s'il n'eft planté dans un petit jardin clos de murs, dans une cour, ou quelque autre endroit abrité & propre à préferver fa fleur des gelées qui fouvent l'endommagent

dans les grands jardins & les terreins découverts. Pour s'assurer du fruit tous les ans, il faut planter l'Abricotier en espalier. Toutes les expositions lui conviennent; à celle du Nord même, sa fleur s'ouvrant plus tard, court moins de risques, & son fruit ne prenant point de couleur, est plus propre pour la confiture qu'on desire d'un jaune-clair ou peu ambrée. Cependant les expositions du Levant & du Midi lui sont les plus favorables.

4°. L'Abricotier se plaît dans une terre chaude, légere, sablonneuse, profonde, & s'accommode de toutes sortes de terreins, sur-tout s'il est greffé sur l'Abricotier de noyau.

5°. Cet arbre prenant rarement une forme réguliere en plein vent, il a besoin de quelque élagage ou taille simple. En espalier, il se taille suivant les regles générales. Lorsque le bois est trop vieux, & que le fruit dégénere, il est bon de rapprocher l'arbre, qui reperce facilement, se rajeunit & se renouvelle.

USAGES.

L'Abricot se mange crud, en compotes, confit entier, en quartier, en marmelade, en pâtes, à l'eau-de-vie, &c. On en fait secher au four qui servent à faire des compotes pendant l'hiver. Lorsque le fruit a noué trop abondamment, on en détache une partie

partie avant que le noyau ſoit formé, & on en fait des compotes qui ſont encore moins agréables que celles d'Amandes. On fait de fort bon ratafiat avec l'Amande de l'Abricot, & même avec le bois de ſon noyau.



BERBERIS.

ÉPINE-VINETTE.

DESCRIPTION.

BERBERIS dumetorum fructu rubro.

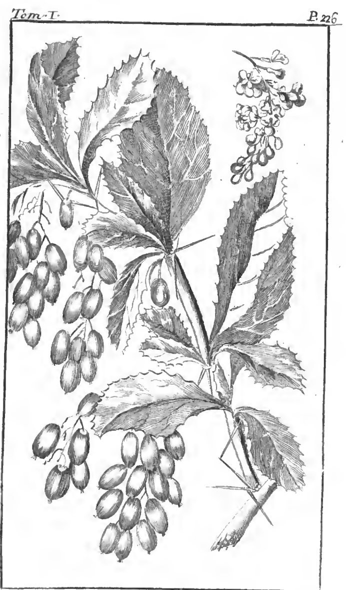
ÉPINE-VINETTE, à fruit rouge.

L'Épine-Vinette accusée, je crois sans fondement, par les Laboureurs de nuire à la fleur du bled, bannie des haies mêmes qui ferment leurs heritages, reléguée dans les bois & les clôtures des mauvais terreins, l'Epine-vinette doit trouver place dans ce Traité, à cause de l'usage que l'on fait de son fruit, qui se confit en grain, en gelée, en pâte, en conserve, en sirop, &c.

Cet Arbrisseau forme une touffe considérable, & s'éleve à cinq ou six pieds.

Les bourgeons sont droits, longs, gros, cannelés, de couleur fauve. Le liber est jaune.

Les boutons sont couverts d'écailles de couleur de rose, placés alternativement sur les bourgeons. Leur support est gros & large, terminé par trois épines fortes & très-aiguës, dont la plus grande, longue de six à huit lignes, s'éleve perpendiculairement sur la branche; les deux autres qui naissent



Epine-Vinette.

du pied de la groffe, font avec elle un angle droit de chaque côté, & coupe la branche horizontalement. Quelques fupports font armés de quatre ou cinq épines rangées comme des rayons d'un demi-cercle.

De chaque bouton qui s'ouvre au printemps, il fe développe de trois à fix feuilles, & il fort d'entre elles une branche, fi c'eft un œil à bois; ou une grappe de fleurs, fi c'eft un bouton à fruit. Plus communément il fe développe quatre feuilles dont deux font petites, & prefque de la forme d'une raquette. Les deux autres beaucoup plus grandes font longues d'environ deux pouces, larges d'un pouce; aiguës du côté de la queue qui eft fort courte; s'élargiffant affez réguliérement jufqu'à la moitié de leur longueur, & fe terminant prefqu'ovalairement. Les nervures font en petit nombre & très-peu faillantes. Les bords font crenelés peu profondément, plutôt que dentelés. Chaque dent ou crenelure eft terminée par une petite épine molle, fine comme un petit poil, longue de demi-ligne. Cette petite épine & tout le bord de la feuille font légérement teints de rouges. Les feuilles font épaiffes, fermes, d'un vert-bleuâtre en-dedans, d'un vert-gai prefque blanc en-dehors, d'une odeur forte & défagréable.

Les fleurs, qui font de même odeur que les feuilles, s'épanouiffent au commencement de Mai. Elles font difpofées en grappe de douze à trente fleurs, dont la rafle & les

pédicules ſont rouges & très-menus. En les étendant, car elles ne s'ouvrent qu'à demi, elles ont environ deux lignes & demie de diametre. Elles ſont compoſées 1°. d'un calyce ou périanthe à ſix pieces, dont trois ſont rouges & très-petites ; les trois autres ſont longues de deux lignes, larges d'une ligne, très-creuſées en cuilleron, d'un jaune fort clair : 2°. de ſix pétales de deux lignes de longueur ſur un peu plus d'une ligne de largeur, creuſés en cuilleron, froncés par les bords, d'un jaune-pâle ; à chaque côté de l'onglet eſt une petite glande d'un jaune foncé : 3°. de ſix étamines qui ſe couchent ſur les pétales & prennent naiſſance à leur onglet : ſi l'on touche à cet endroit de l'onglet, les étamines s'approchent du piſtil ; & les pétales ſuivant ordinairement le mouvement des étamines, la fleur ſe ferme : 4°. d'un piſtil cylindrique vert-clair, long d'une ligne, ſurmonté d'un ſtigmate applati. Ce piſtil devient une baie ou fruit charnu.

Le fruit vient par grappes ; il eſt de forme cylindrique, arrondi par les extrémités, attachés à la rafle par une queue très-menue, longue de deux à quatre lignes, terminé par un petit ombilic noir très-ſaillant ; il eſt applati ſuivant ſa longueur, ſon diametre étant ſur un ſens moindre que ſur l'autre d'environ demi-ligne.

La peau eſt dure, liſſe, luiſante, d'un beau rouge, tirant un peu ſur le violet dans l'extrême maturité du fruit.

La chair eſt très-fondante, d'un rouge-clair.

L'eau eſt abondante, d'un aigrelet vif que le feu & le ſucre moderent & rendent très-agréable.

Les pepins ſont longs, très-durs, d'un brun-clair, noirs aux deux extrémités, d'un goût âcre.

Sa maturité eſt vers le commencement de Novembre.

Lorſque cet Arbriſſeau eſt planté dans un potager ou dans un bon terrein, il devient plus grand, plus touffu, & ſon fruit eſt plus gros que dans les hales & les mauvais terreins. On y trouve des grappes de plus de trente grains, dont la plupart excedent ſix lignes de longueur, & trois lignes ſur leur grand diametre.

L'Epine-vinette ſans pepin *Berberes ſine nucleo C. B. Pin.* eſt celle qui mérite le plus d'être cultivée. Les Botaniſtes la regardent comme une variété de la précédente, quoiqu'elle ne conſerve pas conſtamment ſon caractere diſtinctif. Lorſqu'on en tranſplante un pied dans un potager, il pouſſe des bourgeons vigoureux, produit de beau fruit, mais chaque grain a deux pepins. Quelques années après, lorſqu'il a formé ſa touffe, & qu'il pouſſe moins vigoureuſement, on ne trouve plus qu'un pepin dans la plupart des grains. Enfin lorſqu'il commence à être vieux, il donne ſon fruit ſans pepin, comme avant d'être tranſplanté. Cette variété ſe trou-

ve dans la forêt de Lyon, dans plusieurs endroits du Vexin Normand & des environs de Rouen. Les confitures d'Epine-vinette sans pepin qui se font dans cette Ville sont fort connues. L'Epine-vinette commune dans les environs de Paris & ailleurs, ne donne point de fruit sans pepin, même sur les plus vieux pieds.

Les autres variétés d'Epine-vinette, à fruit violet, à fruit blanc, à larges feuilles de buis, &c, se cultivent plus par curiosité que pour l'utilité: mais on peut regretter que M. Tournefort ait laissé sur les bords de l'Euphrate l'Epine-vinette à fruit noir *Berberis Orientalis procerior fructu nigro suavissimo. Cor. Inst.* & qu'il n'ait pas enrichi notre climat d'un Arbrisseau qui paroît mériter d'être connu.

L'Epine-vinette n'exige aucune culture, moins encore d'être taillée Plus on la taille, moins elle rapporte de fruit. Elle se multiplie par les semences, les pieds éclatés, les drageons enracinés.



CERASUS.

CERISIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

CErifier eft un nom générique, commun à une famille compofée de différentes efpeces & variétés, qui toutes ont les caracteres fuivans.

1°. Le tronc & les branches de tous les Cerifiers font couverts de quatre écorces; la premiere, qui enveloppe les autres, eft coriacée, forte & folide; la feconde eft auffi coriacée, mais plus mince & moins dure que la premiere; la troifieme eft très mince, fpongieufe, & prefque fans confiftance. La direction des fibres de ces trois écorces eft tranfverfale, circulaire, ou fpirale. La quatrieme eft une fubftance blanche, fpongieufe, dont la direction des fibres eft fuivant la longueur des branches.

2°. Tous les Cerifiers ont trois fortes de boutons; boutons à bois, boutons à feuilles, & boutons à fruit. Les boutons à bois font moins gros & plus pointus que les autres, & ordinairement placés à l'extrémité des branches qui en portent plus ou moins, fuivant la vigueur de l'Arbre. Comme ils ne

P 4

fervent qu'à multiplier les branches, on ne trouve que cette forte de boutons fur les jeunes arbres. Les boutons à feuilles font un peu plus gros & plus obtus que ceux à bois; ils font placés le long des jeunes branches, & principalement fur des petites branches courtes, groffes, peu unies, ou comme raboteufes. De ces boutons il fort huit ou dix feuilles, dans les aiffelles defquelles il fe forme pour l'année fuivante d'autres boutons à feuilles & des boutons à fruit, qui font difpofés de forte qu'il y a un bouton à fruit à côté d'un bouton à feuille, ou un bouton à fruit entre deux à feuilles, ou un à feuilles entre deux à fruit. Les boutons à fruit font les plus gros & les plus obtus de tous. Ces trois fortes de boutons font d'autant plus difficiles à diftinguer pendant l'hiver, qu'il y a des efpeces de Cerifiers dont tous les boutons font un peu pointus; d'autres dont tous les boutons font un peu obtus; de forte qu'on ne peut les reconnoître que par comparaifon du plus au moins.

3°. Les feuilles des Cerifiers font pliées en deux dans le bouton. Sur les branches, elles font placées alternativement. Leur forme eft oblongue, ou prefqu'ovale alongée, terminée en pointe par les extrémités. Le deffous d'un vert plus clair que le deffus, eft relevé d'une groffe nervure, des deux côtés de laquelle il en fort fept ou huit moindres, qui fe ramifient en un grand nombre

de très-petites. Le deſſus eſt creuſé de ſillons correſpondans aux nervures du deſſous. La grandeur, l'épaiſſeur, la dentelure, la nuance du vert, &c. varient ſuivant les eſpeces. A l'extrémité du pédicule, près de l'épanouiſſement de la feuille, il y a preſque toujours deux petites éminences en forme de glandes teintes de rouge.

4°. Les fleurs des Ceriſiers s'épanouiſſent à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. Elles ſont hermaphrodites, ſupportées par des queues plus ou moins longues, & il en ſort ordinairement pluſieurs d'un même bouton. Elles ſont compoſées 1°. d'un calyce en godet, qui eſt diviſé par le haut en cinq ſegmens ou échancrures creuſées en cuilleron, qui, lorſque la fleur eſt ouverte, ſe rabattent ſur le godet, ou ſur la portion du calyce qui reſte entiere. Ce calyce eſt percé par le fond, & quelquefois étant enfilé par la queue, il y reſte deſſéché juſqu'à la maturité du fruit : 2°. de cinq pétales arrondis, minces, plus ou moins grands ſuivant l'eſpece, attachés par un onglet fort menu aux angles que forment les échancrures du calyce ; ils ſont blancs & ſe teignent de rouge lorſqu'ils ſont prêts à tomber : 3°. de vingt à trente étamines terminées par des ſommets en forme d'olive, & attachées aux parois intérieurs du calyce par des filets déliés de différente longueur : 4°. d'un embryon placé au fond du caly-

ce, arrondi, ſurmonté d'un ſtyle qui eſt terminé par un ſtigmate obtus.

5°. Le fruit du Ceriſier eſt ſucculent, couvert d'une peau mince, unie & liſſe. Au milieu on trouve un noyau dur & ligneux qui renferme une amande compoſée de deux lobes & d'un germe. La groſſeur, la forme, la couleur, le goût, &c. du fruit, varient ſuivant l'eſpece.

Nous partagerons les Ceriſiers en deux claſſes. La premiere contiendra les Ceriſiers à fruit en cœur ; & la ſeconde, les Ceriſiers à fruit rond.

Premiere Classe.

CERISIERS à fruit en cœur.

Les Ceriſiers de cette claſſe ſont de grands arbres qui s'elevent droits, ſoutiennent bien leurs branches, laiſſent pendre leurs grandes feuilles dentelées profondément, & leurs fleurs qui s'ouvrent peu. Leurs fruits, de la forme deſquels ils tirent leur nom & leur principal caractere, ſont amers, ou doux & ſucrés, couverts d'une peau adhérente à la chair. Les principales eſpeces contenues dans cette claſſe, ſont les Meriſiers, les Guigniers & les Bigarreautiers.

MERISIERS.

I. *CERASUS major sylvestris fructu cordato minimo, subdulci, aut insulso.*

Merisiers à petit fruit.

Cet Arbre devient le plus grand de tous ceux de son genre. Il soutient bien ses branches qui s'étendent sans confusion.

Ses bourgeons sont forts & vigoureux ; leur écorce est claire, unie & brillante.

Ses boutons, assez écartés les uns des autres, sont longs & pointus.

Ses fleurs sont pendantes, peu ouvertes. En les étendant, elles ont quatorze ou quinze lignes de diametre. Le pétale est très-blanc, long d'environ sept lignes, large de quatre lignes & demie, un peu froncé par les bords, & fendu ou comme taillé en cœur par l'extrémité. Elles sortent deux ou trois d'un même bouton : leur pédicule est menu, long de quinze lignes.

Ses feuilles sont grandes, longues de quatre à cinq pouces, larges de deux ou deux pouces & demi, d'un vert brillant par dessus, d'un vert blanchâtre par dessous, pliées en gouttiere, dentelées & surdentelées par les bords, pendantes à des pédicules longs d'environ deux pouces & demi ; menus & trop foibles pour les soutenir.

Son fruit est très-petit, ayant environ cinq lignes de hauteur sur un diametre de quatre

lignes, presqu'également large par les deux extrémités; ce qui rend sa forme plus approchante d'un ovale que d'un cœur. Il est divisé suivant sa hauteur par une gouttiere très-peu marquée.

La peau est blanche, rouge, noire, suivant la variété de Merisier, ou suivant le degré de maturité du fruit qui prend successivement ces trois couleurs, si c'est une variété à fruit noir. Les variétés de fruit rouge deviennent d'un brun très-foncé, ou noires dans leur excessive maturité; mais cette couleur se borne à la peau sans se communiquer à la chair, à l'eau & au noyau.

La chair est seche, en très-petite quantité.

L'eau est âcre, & devient fade dans l'extrême maturité du fruit.

Le noyau est ovale, fort adhérent à la chair, gros par rapport au volume du fruit.

Ce petit fruit qu'on abandonne aux oiseaux, mûrit vers la fin de Juin. Il est si léger qu'il prend beaucoup moins que les fruits de la même classe.

Comme le Merisier s'éleve & se multiplie de noyaux dans les bois où il se plaît, on en trouve un grand nombre de variétés, à-peu-près également méprisables pour le fruit. On le cultive dans les pépinieres pour former des sujets sur lesquels on peut greffer toutes les especes de Cerisiers. La greffe se décolle facilement de la variété à petit fruit noir.

II. *CERASUS major, ſylveſtris, flore pleno.*
CERASUS major ac ſylveſtris multiplici flore. H. R. P.

Merisier à fleur double.

Ce Mériſier ne differe point du précédent par le port & le feuillage. Il ne devient pas auſſi grand. Ses bourgeons ſont plus courts & plus garnis de boutons. Le diametre de ſes fleurs eſt de neuf à dix-huit lignes. Elles ſont compoſées d'une quarantaine de pétales diſpoſés en roſe, d'environ trente étamines, & d'un piſtil monſtrueux formé de deux petites feuilles repliées qui s'embraſſent l'une l'autre. Cet Arbre, la merveille, ou l'une des principales merveilles du printemps, fleurit à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Comme il ne produit point de fruit, je ne m'étendrai pas davantage ſur ſa deſcription.

III. *CERASUS major ſylveſtris fructu cordato, nigro, ſubdulci.*

CERASUS major ac ſylveſtris, fructu ſubdulci, nigro colore inficiente. C. B. P.

Merisier à gros fruit noir.

Cette variété ne parvient pas à la grandeur des Meriſiers à petit fruit. Ses bourgeons ſont moins forts, & d'une couleur plus brune. Ses feuiles ſont d'un vert plus foncé; les nervures ſont ordinairement teintes

ou tachées d'une couleur rouge, qui souvent est sensible dans les sillons correspondans de l'autre côté. Ses fleurs sortent trois ou quatre d'un même œil, s'ouvrent davantage, sont un peu moins grandes (treize lignes de diametre) : le pétale plus arrondi, long de six lignes, large de sept lignes, est d'un blanc moins pur ; une partie du calyce & ses échancrures sont d'un rouge vif. Les pédicules sont assez gros.

Son fruit surpasse de beaucoup en grosseur celui des autres Merisiers, & approche de petites Guignes. Il est allongé, & pend à de grandes queues.

La peau est fine, noire lorsque le fruit est bien mûr.

La chair est tendre, mollasse d'un rouge foncé.

L'eau est de même couleur que la chair, abondante, douce & sucrée, mais un peu fade.

Le noyau est gros & teint de rouge.

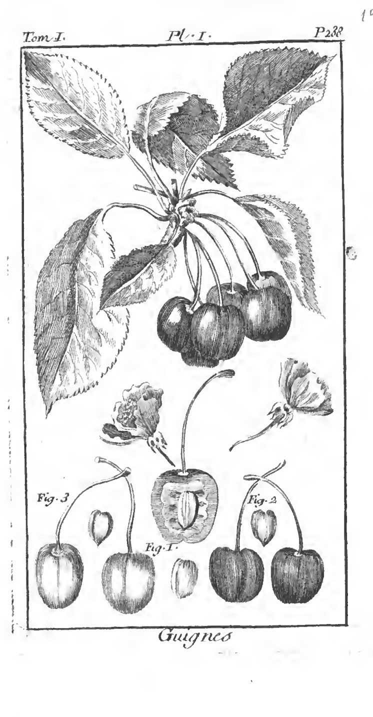
On cultive ce Merisier pour le fruit ; dont les Liquoristes se servent pour colorer les ratafiats, & adoucir l'âcreté de l'eau-de-vie & des autres fruits.

GUIGNIERS.

I. *CERASUS major hortensis fructu cordato, nigricante, carne tenerâ & aquosâ.*

GUIGNIER à fruit noir. (*Pl. I. Fig.* 1.)

Le Guignier, d'une taille un peu infé-



Guignes

rieure à celle du Merisier, eſt beaucoup plus touffu. Ses branches ſont plus menues & très-garnies de feuilles, ce qui fait qu'elles pendent un peu, & ſe ſoutiennent moins bien que celles du Merisier.

Ses bourgeons ſont aſſez forts, & leur écorce eſt brune.

Ses boutons ſont longs, médiocrement gros, bien arrondis ſur leur diametre.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Les pétales ſont très-minces, longs de ſix lignes, larges de cinq lignes, un peu creuſés en cueilleron; leur extrémité eſt moins fendue en cœur que dans le Merisier.

Ses feuilles ſont grandes preſqu'ovales, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité, qui eſt terminée par une pointe aiguë & aſſez longue. Les bords ſont dentelés profondément & ſurdentelés. Le deſſus eſt d'un vert-foncé, creuſé de ſillons peu profonds; le deſſous eſt d'un vert-clair; la groſſe arrête eſt très-ſaillante; les nervures latérales, au nombre de dix à douze, ſont aſſez relevées, mais très-déliées. Les grandes feuilles des branches à fruit ont trois pouces ſept lignes de longueur, & dix-neuf lignes de largeur; les queues ſont longues de quinze à vingt lignes. La longueur des grandes feuilles des bourgeons eſt d'environ quatre pouces & demi; la largeur de deux pouces & demi; la longueur de la queue eſt de vingt-ſept lignes. Elles ſont pendantes & ſe plient en gouttiere en-dedans.

Son fruit eſt bien figuré en cœur, applati, beaucoup plus gros du côté de la queue que du côté de la tête. Sa hauteur eſt de neuf lignes; ſon grand diametre de huit lignes & demie; & ſon petit diametre de ſept lignes. Sa queue, longue de treize à dix-huit lignes, eſt plantée dans un enfoncement aſſez large & peu creuſé. Il eſt diviſé ſuivant ſa hauteur par un applatiſſement ou rainure très-peu marquée.

La peau eſt fine, ſemée de petites inégalités; lorſque le fruit eſt à ſon dernier degré de maturité, elle eſt d'un brun très-foncé, preſque noir. La chair eſt d'un rouge très-foncé, un peu mollaſſe. L'eau eſt teinte de la même couleur, douce, & un peu inſipide.

Mais ſouvent on cueille cette Guigne lorſque ſa peau n'eſt que d'un rouge foncé; & alors ſa chair eſt ferme & rouge. Son eau eſt pareillement rouge & aſſez agréable, quoiqu'un peu ſure.

Le noyau eſt gros, adhérent à la chair, blanc ou très-légérement teint, long de ſix lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit dans le commencement de Juin; elle ſeroit plus eſtimée, ſi la Ceriſe ronde hâtive ne paroiſſoit pas en même temps.

II.

II. *CERASUS major hortensis fructu cordato minore, nigricante, carne aquosâ & subdulci.*

Guignier à petit fruit noir. (*Pl. I. Fig.* 2.)

Cet Arbre est une variété du précédent dont il ne differe sensiblement que par le fruit, qui est moins gros & moins alongé. Sa hauteur est de sept lignes; son grand diametre de huit lignes, & son petit diametre de sept lignes; de sorte que vu sur son grand diametre, il a plus de largeur que de hauteur. Sa gouttiere est peu marquée, & comme divisée en deux, suivant sa longueur, par une petite bosse ou côte qui s'étend de la tête à la queue. La queue est menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement large & profond relativement au volume du fruit. Sa peau prend les mêmes couleurs que le précédent, suivant ses degrés de maturité. Sa chair & son eau deviennent d'un rouge moins foncé, & d'un goût un peu plus fade dans l'extrême maturité. Son noyau est blanc, ou de couleur de chair très-légere, long de cinq lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes. Cette Guigne mûrit au commencement de Juin.

III. *CERASUS major hortensis fructu cordato, partim albo, partim rubro, carne tenerâ & aquosâ.*

GUIGNIER à gros fruit blanc. (*Pl. I. Fig.* 3.)

L'Arbre ne differe du Guignier à fruit noir, que par l'écorce de ses bourgeons qui est de couleur cendrée, & par le vert de ses feuilles qui est plus pâle.

Le fruit a neuf lignes & demie de hauteur; son grand diametre est de huit lignes & demie, & son petit diametre de huit lignes; ainsi il est peu applati sur son diametre, plus renflé du côté de la queue que du côté de la tête. Rarement il est divisé suivant sa hauteur par une gouttiere sensible; mais par une ligne rouge, très-fine, sans profondeur.

Sa peau est de couleur de chair du côté du soleil, & d'un blanc de cire du côté de l'ombre. Quelques fruits, lorsqu'ils sont très-exposés au soleil, se teignent presque par-tout d'un rouge clair & tendre.

Sa chair est très-blanche, excepté sous les endroits de la peau les plus rouges où elle prend une légere teinte de cette couleur. Elle est un peu plus ferme que celle de la Guigne noire.

Son eau est blanche, & d'un goût assez agréable.

Son noyau est tout blanc, très-adhérent à la chair, long de cinq lignes & demie,

large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit vers le dix de Juin. Elle a une variété qui eſt plus applatie ſur ſon diametre, & qui eſt diviſée ſuivant ſa longueur par une raînure bien marquée, & même aſſez profonde ſur un côté du fruit. Elle prend beaucoup moins de rouge.

Les trois Guigniers que je viens de décrire, & leurs variétés, ſont les ſeuls connus & cultivés dans les environs de Paris.

Les Guignes, aſſez agréables à manger ſous l'arbre, perdent leur mérite dans un tranſport tant ſoit peu long. Leur chair tendre ſe meurtrit aiſément; & alors elles ſont fades & inſipides.

IV. *CERASUS major hortenſis fructu cordato, rubro, ſerotino, carne tenerâ & aquosâ.*

Guignier à fruit rouge tardif. Guigne de fer ou de S. Gilles.

Je ne m'étendrai point ſur ce Guignier dont la taille approche beaucoup de celle du Meriſier. Sa fleur ne commence à s'ouvrir que vers la fin d'Avril; & ſon fruit ne mûrit qu'en Septembre & Octobre, mois abondans en excellens fruits, auprès deſquels celui-ci ne peut paroître que mépriſable.

Le Maine, la Normandie, & quelques autres Provinces ont pluſieurs ſortes de Guignes de couleurs, groſſeurs & qualités différentes, dont je ne fais point mention, & que je crois peu utile de faire connoître;

cette espece de Cerisier ne méritant d'être cultivé, que pour produire l'abondance dans la premiere saison des fruits. J'excepte cependant le Guignier suivant, sans contredit le plus estimable de son espece, & dont le fruit peut soutenir la concurrence avec plusieurs bonnes Cerises rondes qui mûrissent en même temps.

V. *CERASUS major hortensis fructu cordato, nigro, splendente, carne tenerâ, aquosâ & sapidissimâ.*

GUIGNIER à gros fruit noir luisant.

Le port de l'arbre est le même que celui des autres Guigniers.

Le bourgeon est de grosseur médiocre; peu arrondi, & comme cannelé à l'extrémité; de couleur jaunâtre; point ou presque point tiqueté.

Le bouton est long, peu pointu, très-peu écarté de la branche. Le bouton à fruit est médiocrement obtus, très-renflé sur le milieu, de forme ovale.

La fleur est de même forme que celle des autres Guigniers. Elle s'ouvre peu, & est ordinairement moindre, les pétales ayant à peine cinq lignes de longueur sur quatre lignes de largeur; leur extrémité est fendue en cœur, & ils sont peu concaves. Le calyce & ses échancrures sont teints de rouge-brun foncé du côté du soleil; le reste est vert mêlé de rougeâtre.

La feuille est grande; d'un vert-clair en-dedans, d'un vert-gai en dehors; ses bords

ſont dentelés profondément & ſurdentelés; elle ſe ſoutient un peu moins que celle des autres Guigniers. Sa queue longue de dix-huit à vingt-cinq lignes, eſt un peu teinte de rougeâtre du côté du ſoleil. Les grandes feuilles des branches à fruit ont près de cinq pouces de longueur, & deux pouces & demie de largeur.

Le fruit, un peu moins gros par la tête que vers la queue, a neuf lignes de hauteur, autant ſur ſon grand diametre, & huit lignes & demie ſur ſon petit diametre.. Sa queue eſt verte, menue, longue de dix-huit lignes à deux pouces, plantée dans une petite cavité peu profonde.

La peau eſt noire, unie, luiſante.

La chair eſt rouge, plus ferme que celle des autres Guignes.

L'eau eſt abondante, d'un goût relevé & agréable.

Le noyau eſt un peu teint de rouge, long de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Sa maturité eſt vers la fin de Juin. S'il étoit plus hâtif, ce Guignier mériteroit d'être cultivé à l'excluſion de tous les autres.

BIGARREAUTIERS.

I. *CERASUS major hortensis fructu cordato majore saturè rubro, carne durâ sapidissimâ.*

BIGARREAUTIER à gros fruit rouge. (*Pl. II.*)

Le Bigarreautier se multipliant ordinairement par la greffe, je ne puis déterminer sa grandeur naturelle. Greffé sur le Merisier, sa taille approche de celle du Guignier; il pousse moins de bois, le nourrit mieux, & le soutient à-peu-près de même.

Ses bourgeons sont gros, peu allongés; l'écorce est d'un brun-clair.

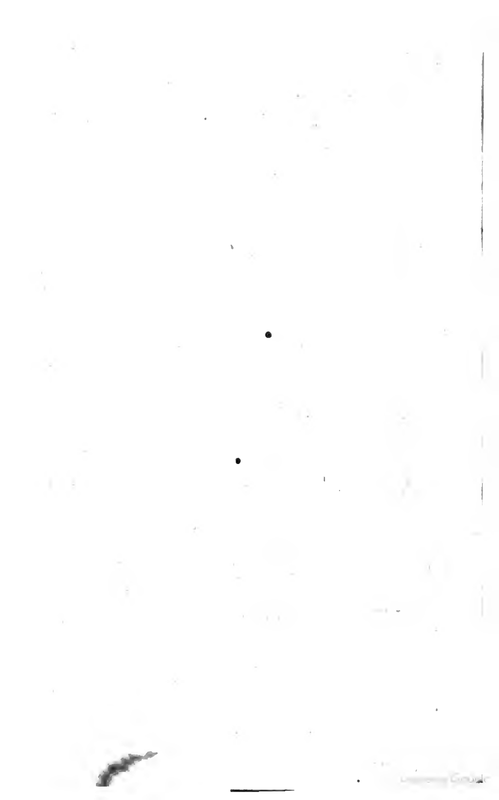
Ses boutons sont gros & bien nourris; ceux même à bois sont un peu obtus. Les supports sont larges & saillans.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Le pétale est long de six lignes, large de cinq lignes, presque rond par l'extrémité. Le pédicule à peine long d'un pouce lorsque la fleur commence à s'épanouir, est quelquefois long de trois pouces lorsqu'elle est passée. Les étamines sont de longueurs très-inégales. Le calyce & le pédicule sont d'un vert-clair. Il sort jusqu'à six fleurs d'un même bouton.

Ses feuilles sont grandes, longues d'environ quatre pouces sur vingt-quatre ou vingt-six lignes. Les grandes sont moins larges vers la queue que vers l'autre extrémité. La plus grande largeur des feuilles, petites & moyennes, est vers la moitié de leur lon-



Bigarreau



gueur. Elles ſont dentelées réguliérement, aſſez finement, & ſurdentelées ; d'un vert plus clair, & plus garnies de nervures que celles du Guignier. La queue déliée, longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, & la plus grande partie de la groſſe arrête, ſont teintes de rouge. Elles ſont fermées en gouttiere, ou repliées en dedans par les bords, & plus pendantes que celles du Guignier.

Son fruit eſt gros, convexe ou renflé d'un côté; de l'autre il eſt applati & diviſé par une rainure aſſez profonde qui regne ſur toute la longueur, de la tête à la queue. Lorſqu'on le regarde de ce côté, il paroît comme quarré, parce qu'il eſt preſqu'également large par le côté de la tête & par le côté de la queue. Il a dix lignes & demie de hauteur ; dix lignes & demie ſur ſon grand diametre, & neuf lignes ſur ſon petit diametre. Sa queue eſt menue, longue de quinze lignes à trois pouces, plantée dans un enfoncement aſſez large & peu creuſé.

La peau eſt fine, unie, brillante, d'un rouge foncé du côté du ſoleil, d'un rouge vif du côté de l'ombre. Souvent quelques petits endroits, & ſur-tout le fond de la gouttiere ſont blancs.

La chair eſt très-ferme & très-ſucculente, blanchâtre, ſemée de veines ou de fibres plus blanches; autour du noyau, & ſous la peau du côté qui a été frappé du ſoleil, elle eſt rouge.

L'eau eſt abondante, légérement teinte

de rouge, d'un goût très-relevé & excellent.

Le noyau est ovale, jaunâtre ou couleur de chair, long de six lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Ce fruit, le meilleur des Bigarreaux & de tous les fruits de sa classe, mûrit ordinairement après la mi-Juillet.

II. *CERASUS major hortensis fructu cordato majore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne durâ sapidâ.*

BIGARREAUTIER à gros fruit blanc.

Ce Bigarreautier differe très-peu du précédent. L'écorce de ses bourgeons est grise ou cendrée.

Son fruit a la même forme, la même grosseur & les mêmes proportions; mais la peau est d'un rouge très-clair, presque couleur de chair du côté du soleil; d'un blanc de cire du côté de l'ombre.

Sa chair est blanche, succulente, un peu moins ferme que celle du Bigarreau rouge.

Son eau est aussi un peu moins relevée & agréable.

Son noyau est blanc.

III. *CERASUS major hortensis fructu cordato minore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne durâ dulci.*

BIGARREAUTIER à petit fruit hâtif.

C'est un variété du précédent, dont elle ne differe que par le fruit & le temps de sa maturité.

La hauteur de ce Bigarreau est de huit lignes & demie; son grand diametre d'un peu plus, & son petit diametre de sept lignes & demie. Il n'est point divisé suivant sa hauteur par une gouttiere sillonnée, mais seulement par une ligne qui n'est sensible que par sa couleur, & qui passe par le milieu d'une petite élévation en forme de côté, laquelle s'étend de la tête à la queue. L'autre côté du fruit n'est divisé suivant sa longueur, que par un petit applatissement. La queue est menue, longue de vingt à vingt-quatre lignes, plantée dans un enfoncement large & très-peu creusé.

La peau est d'un beau rouge, tendre & léger du côté du soleil; l'autre côté est d'un blanc de cire mêlé d'une teinte très-légere de couleur de rose. Jusqu'ici cette description differe peu de celle que nous avons faite de la grosse Guigne blanche : aussi l'extérieur de ces deux fruits est-il si ressemblant que lorsque les Fruitiers les ont mêlés ensemble, l'œil a peine à les distinguer, quoique les couleurs de la Guigne soient moins

vives, & ſon blanc plus ambré. Les caracteres ſuivans feront reconnoître le Bigarreau.

Sa chair eſt blanche ; quoique moins dure que celle des autres Bigarreaux, elle eſt caſſante & beaucoup plus ferme que celle de la Guigne.

Son eau, d'abord un peu ſure, s'adoucit & prend un goût relevé dans la parfaite maturité du fruit.

Le noyau eſt blanc, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Sa maturité eſt vers la mi-Juin.

IV. *CERASUS major hortenſis fructu cordato minore rubro, carne durâ dulci.*

Bigarreautier à petit fruit rouge hâtif.

Cette variété admiſe par beaucoup de Jardiniers & de Pépiniériſtes, ne ſe diſtingue de la précédente que par la couleur du fruit, la chair un peu plus ferme & l'eau un peu plus relevée. Mais ayant trouvé ſur la variété précédente beaucoup de fruits qui ont toutes ces qualités lorſqu'ils ont demeuré ſur l'arbre plus long-temps, mieux expoſés, & plus frappés du ſoleil que les autres, & qu'ils y ont acquis une parfaite maturité ; d'ailleurs n'ayant jamais vu de Bigarreautier à petit fruit hâtif qui porte tous, ou la très-grande partie de ſes fruits rouges ; je crois pouvoir regarder l'exiſtence de cette variété au moins comme douteuſe.

V. *CERASUS major hortensis fructu cordato medio, carne durâ sapidâ.*

BIGARREAUTIER commun.

Ce Bigarreautier tient le milieu entre les hâtifs & les tardifs, pour la grosseur du fruit, la fermeté de la chair, le goût, & le temps de la maturité. Quelques Jardiniers assurent qu'il y en a aussi plusieurs variétés, mais ils ne les distinguent que par la couleur, un peu plus ou moins de grosseur & de qualité; différences, que le terrein, l'exposition, & le degré de maturité peuvent produire.

Dans quelques jardins on commence à cultiver sous le nom de *Belle de Rocmont*, un Bigarreautier, dont le port & toutes les parties ne different point du Bigarreautier commun.

Son fruit a dix lignes de hauteur, onze lignes sur son grand diametre, près de dix lignes sur son petit diametre. Il est moins applati, & moins alongé que le gros Bigarreau rouge. Le côté applati n'a point de raînure sensible; il n'est divisé que par une ligne blanchâtre très-peu marquée. La queue longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, est plantée dans une cavité assez profonde, évasée, ronde dans son pourtour.

Sa peau est très-unie & brillante, d'un beau rouge pur dans quelques endroits, par-tout ailleurs marbré ou tiqueté finement

de jaune doré ; le côté de l'ombre eſt d'un rouge lavé.

Sa chair eſt ferme & caſſante, un peu jaune ſous le côté où la peau eſt plus haute en couleur, un peu tiquetée de très-petits points rouges autour du noyau, blanche dans le reſte.

Son eau eſt abondante, vineuſe, relevée & très-agréable.

Son noyau eſt marbré de rouge, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cet excellent Bigarreau mûrit au commencement de Juillet. Il mérite d'être moins rare.

Seconde Classe.

CERISIERS à fruit rond.

Cette claſſe comprend 1°. toutes les eſpeces & variétés de Ceriſiers dont les fruits ſont proprement dits à Paris *Ceriſes* : 2°. quelques eſpeces qui participent de la premiere claſſe, & plus eſſentiellement de la ſeconde. Les arbres de la ſeconde claſſe ne parviennent point à la grandeur de ceux de la premiere, & ne ſoutiennent pas ſi bien leurs branches. Leurs feuilles ſont moins grandes, plus étoffées, d'un vert plus foncé, plus fermes ſur leurs queues. Leurs fleurs ſont moindres, mais plus ouvertes. Enfin leurs fruits ſont ronds, fondants & acides ; la peau ſe détache aiſément de la chair, au

lieu qu'elle eſt fort adhérente aux Guignes & aux Bigarreaux.

I. *CERASUS pumila fructu rotundo minimo acido præcociori.*

CERISIER nain à fruit rond précoces. (*Pl. III.*)

Le mérite de ce petit Ceriſier conſiſtant dans la précocité de ſes fruits ; pour en avancer encore la maturité, on le plante ordinairement en eſpalier expoſé au midi, où ſa taille excede rarement quatre pieds. En plein-vent il s'éleve à cinq ou ſix pieds. On le greffe ſur des drageons de Ceriſier à fruit rond, ou ſur le Ceriſier de Sainte-Lucie.

Les bourgeons ſont longuets, très-menus, d'un brun-clair du côté du ſoleil, gris du côté oppoſé.

Les boutons ſont petits, alongés, très-pointus.

La fleur a huit lignes de diametre. Le pétale eſt long & étroit, très-mince, creuſé en cuilleron, froncé par les bords. Il ſort deux ou trois fleurs d'un même bouton.

Les feuilles ſont d'un vert foncé par dedans, plus clair en dehors, petites ; les plus grandes ont trois pouces trois lignes de long ſur vingt lignes de largeur. Depuis leur plus grande largeur, qui eſt plus vers l'extrémité que vers la queue, elles diminuent aſſez réguliérement vers la queue où elles ſe

terminent en pointe ; elles diminuent auſſi vers l'autre extrémité qui eſt terminée par une pointe aſſez longue. Elles ſont dentelées & ſur-dentelées. Le deſſous eſt relevé de nervures peu ſaillantes, & le dedans creuſé de ſillons peu profonds. La queue eſt longue de cinq à ſix lignes.

Le fruit eſt petit, rond, applati par les extrémités. Sa hauteur eſt de ſix lignes & demie, & ſon diametre de huit lignes. Souvent on le cueille avant qu'il ait acquis cette groſſeur ; mais lorſqu'on le laiſſe mûrir parfaitement ſur l'arbre, il devient quelquefois plus gros. Sa queue eſt longue de douze à treize lignes, plantée dans un enfoncement large & aſſez profond. La petite marque blanche ou point blanc que laiſſe le piſtil à la tête du fruit, eſt auſſi dans un très-petit enfoncement, & donne naiſſance à une petite raînure qui n'eſt ſenſible que juſque vers la moitié de la hauteur du fruit.

La peau eſt dure, d'un rouge clair qui devient aſſez foncé dans la parfaite maturité du fruit.

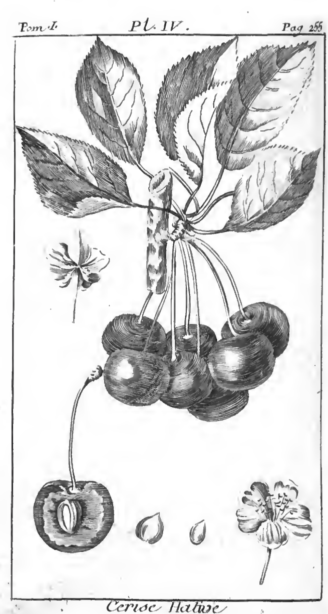
La chair eſt blanche & un peu ſeche. Elle prend une très-legere teinte de rouge, lorſque le fruit eſt très-mûr.

L'eau eſt aigre ou fort ſure. Ce fruit eſt cependant eſtimable ; parce qu'il mûrit dès la fin de Mai, ou le commencement de Juin, avant tous les autres fruits tant à noyau qu'à pepin. Il orne les deſſerts, ſe mange en compotes, ou glacé de ſucre.





Cerise Precoce



Cerise Hative

Le noyau eſt gros, long de trois lignes, de largeur preſque égale, &. épais de deux lignes & demie. J'ai ſouvent trouvé de ces Cerifes précoces dont le noyau étoit très-petit, & par conſéquent le fruit plus charnu. Je ne ſais ſi c'eſt une variété, ou ſi cette différence vient du terrein ou du degré de maturité.

Le *May-Duke*, variété du *Chery-Duke* n°. 20, dont les fruits ſont excellens, plus charnus, & auſſi précoces, eſt préférable à ce Cerifier.

II. *CERASUS*, *ſativa*, *fructu rotundo medio, rubro, acido, præcoci.*

CERISIER hâtif. (*Pl. IV.*)

Ce Cerifier devient beaucoup plus grand que le précédent, mais moindre que la plupart des Cerifiers de ſon eſpece. On l'éleve ordinairement en demi-plein-vent. En le greffant ſur le Merifier, on peut en faire un plein-vent; mais il ne forme qu'une petite tête peu étendue. Il laiſſe pendre ſes branches, ſur-tout lorſqu'elles ſont chargées de fruits dont il rapporte abondamment.

Ses bourgeons menus, plians & très-nombreux rendent ſa tête touffue.

Ses boutons ſont ovales, peu pointus, & ſont avec le bourgeon un angle aſſez ouvert.

Ses fleurs ſortent trois ou quatre d'un même œil: elles ont onze lignes de diametre, ſont très-ouvertes. Le pétale eſt arrondi,

ſtrié par les bords. Les échancrures du calyce ſont dentelées finement.

Ses feuilles ont deux pouces neuf lignes de longueur & vingt lignes de largeur. Celles des bourgeons ſont plus grandes. Elles ſe rétréciſſent beaucoup plus vers la queue qu'à l'autre extrémité qui eſt terminée par une pointe courte. Le dedans eſt d'un vert foncé & luiſant, le dehors eſt d'un vert-jaunâtre. Les bords ſont dentelés peu profondément & ſurdentelés; la dentelure eſt obtuſe. Elles ſe ſoutiennent droites ſur des queues longues de douze à quinze lignes.

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, un peu applati par la tête, & beaucoup plus du côté de la queue qui eſt longue de onze à dix-ſept lignes, & plantée dans un enfoncement aſſez creuſé. Il eſt auſſi un peu applati ſur ſa hauteur qui eſt de huit lignes; ſon grand diametre eſt de neuf lignes & demie, & ſon petit diametre eſt un peu moindre que neuf lignes.

Sa peau prend de bonne heure une couleur rouge-claire & vive. Si l'on cueille alors cette Ceriſe, elle eſt hâtive; mais ſon eau eſt ſi aigre, qu'elle n'eſt comeſtible qu'en compotes. Si on la laiſſe acquérir ſa parfaite maturité, ſa peau devient d'un rouge aſſez foncé.

Sa chair, preſque blanche, ſe teint de rouge ſous la peau.

Son eau eſt douce & agréable; mais alors elle a perdu le mérite d'être précoce; ſa maturité

turité concourant avec celle de plusieurs autres bonnes Cerises.

Son noyau est blanc, presque rond étant vu sur son plat. Il a au plus quatre lignes & demie de longueur, autant de largeur, & trois lignes d'épaisseur.

Cette Cerise commence à paroître dix ou douze jours après la petite précoce.

III. *CERASUS vulgaris fructu rotundo.*

Cerisier commun à fruit rond.

Sous ce nom est compris un grand nombre de variétés de Ceriliers qui s'élevent de noyau dans les vignes, les vergers, les clos, & même les bois. Tous deviennent plus grands que le précédent, rarement quelques-uns plus grands que la plupart des suivans. Ils varient par la grandeur de l'arbre, des feuilles & des fleurs. La grosseur, le goût, le temps de la maturité des fruits varient encore davantage. Il y en a de petits, de moyens, peu de gros. Il s'en trouve d'âcres, d'amers, d'austeres, d'aigres, de surs, d'aigrelets & agréables. Les uns succedent aux Cerises hâtives, ou même accompagnent les dernieres; les autres ne mûrissent qu'en Septembre.

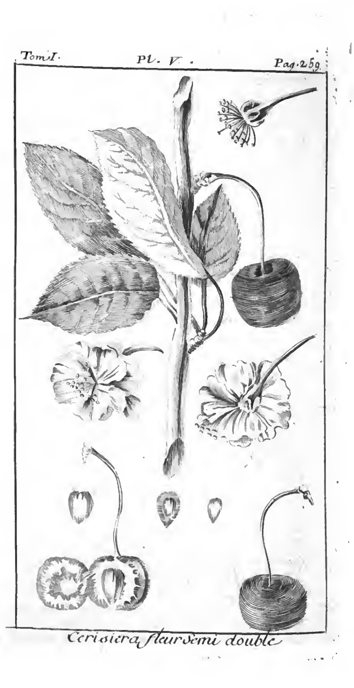
Ces Cerisiers n'exigent ni soin ni culture. Lorsqu'ils commencent à porter du fruit, on en examine la qualité. On conserve ceux qui en produisent de bon; & ils se multiplient par les drageons qui sortent de leur pied & de leurs racines. On arrache ceux dont le

fruits ne font pas comeſtibles, ou on les greffe de bonnes eſpeces. Ils ont encore l'avantage de bien nouer leurs fruits, & de manquer beaucoup plus rarement que les autres d'en rapporter. C'eſt pourquoi dans les endroits où l'on s'occupe particuliérement de la culture du Ceriſier, on préfere les Ceriſiers communs aux belles eſpeces, comme moins fautifs & plus propres à produire l'abondance dans la ſaiſon de ce fruit.

Il y en a une belle variété qui commence à ſe multiplier aux environs de Paris. Elle a près de dix lignes de diametre ſur une hauteur preſqu'égale; elle eſt plus arrondie, & un peu moins renflée par la tête que vers la queue; un peu applatie ſur un côté, & l'on diſtingue une ligne qui s'étend de la tête à la queue par le milieu de l'applatiſſement. La queue, longue de onze à treize lignes, aſſez nourrie, eſt plantée dans une cavité profonde, mais étroite. La peau eſt d'un beau rouge-clair. La chair eſt blanche; l'eau abondante, mais un peu aigre, même dans ſa parfaite maturité. Son noyau a cinq lignes de longueur, & autant de diametre, il eſt plat & terminé par une petite pointe très aiguë & piquante. Elle mûrit vers la fin de Juin après la hâtive. C'eſt la plus belle des Ceriſes de la premiere ſaiſon. Je crois qu'elle eſt une variété du n°. 12; mais elle lui eſt bien inférieure en bonté.

Je n'entreprendrai point la deſcription des autres variétés. Dans un ſeul Vignoble, ou


14



Cerisier a fleur semi double

dans une Cerisaie de médiocre étendue, on en pourroit quelquefois distinguer plus de vingt; & dans le Vignoble ou la Cerisaie voisine, on en trouveroit peu qui y fussent parfaitement semblables. Ainsi ce détail seroit plus long qu'utile, & exigeroit souvent des supplémens. Mais je ne dois pas en omettre quelques-unes qui ont des caracteres très-distinctifs.

IV. *CERASUS vulgaris duplici flore.* Lob. Icon.

CERASUS multiflora fructum edens. Ger. Emac.

CERISIER à fleur semi-double. (*Pl. V.*)

La fleur de cette variété la distingue bien des autres. Elle est composée de quinze à vingt pétales; porte au centre un ou deux pistils & autant d'embryons de fruits. Lorsque les fleurs à double pistil nouent leur fruit, ce qui n'arrive communément que sur les vieux arbres, il est jumeau. Les pistils de quelques fleurs se développent en petites feuilles vertes; & ces fleurs sont stériles. De sorte qu'il n'y a que les fleurs à un seul pistil, & même en petit nombre, qui produisent du fruit. Il est de grosseur moyenne, d'un rouge-clair & vif, peu charnu, fort acide. Ainsi ce Cerisier ne mérite d'être cultivé que pour sa fleur.

V. *CERASUS vulgaris flore pleno ſterili.*

Cerisier à fleur double.

Ce Ceriſier porte des fleurs compoſées d'un plus grand nombre de pétales que le précédent, de vingt-cinq à trente; du milieu du calyce ſort un piſtil monſtrueux, ou dégénéré en petites feuilles vertes, qui rend ſes fleurs beaucoup moins belles que celles du Meriſier. On peut l'élever en buiſſon, ce qui n'eſt pas praticable pour le Meriſier. Comme il ne produit point de fruit, il appartient aux jardins d'ornement.

VI. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, nucleo fragili.*

An? *CERASUS hortenſis fructu ſine oſſiculis.* H. L. B.

Cerise à noyau tendre.

Quoique pluſieurs livres d'agriculture faſſent mention de Ceriſes ſans noyau, & même propoſent avec confiance les moyens d'en avoir de telles, je doute de l'exiſtence de la choſe, & du ſuccès des moyens de la produire. Ce Ceriſier-ci eſt une variété du Ceriſier commun, dont le fruit a environ huit lignes de diametre & autant de hauteur. Sa queue eſt très-menue, longue de treize ou quatorze lignes. Son noyau eſt ligneux, mais fort mince & facile à rompre. Cette Ceriſe

eſt aſſez bonne pour une Ceriſe commune.

Quant aux Ceriſiers dont les fruits ſe nomment *Ceriſes à la feuille*, je crois que la petite feuille qui ordinairement demeure attachée à la queue du fruit lorſqu'on le cueille, n'eſt pas un caractere ſuffiſant pour en former des variétés, mais ſeulement un accident plus fréquent à ces Ceriſes, & plus rare à d'autres à qui il arrive auſſi. Les Ceriſes connues ſous ce nom, ſont des fruits mépriſables, propres tout au plus à faire du vin ou des ratafias. Cependant il y a une fort belle Ceriſe à la feuille qui conſerve conſtamment ce caractere. Je n'en ai trouvé aucune dont la queue, à ſa naiſſance, ne portât une ou pluſieurs petites feuilles bien formées & dentelées, ſouvent accompagnées de ſtipules.

Ce fruit eſt gros & beau; ſa hauteur eſt de dix lignes; ſon grand diametre de onze lignes, & ſon petit diametre de neuf lignes & demie: ainſi il eſt applati ſur un côté; diviſé d'une extrémité à l'autre par une ligne un peu enfoncée. Il diminue beaucoup de groſſeur vers la tête, ce qui, joint à ſon applatiſſement, lui donne la forme d'une groſſe Guigne raccourcie. La queue longue de quinze à vingt lignes, bien nourrie, & lavée de rouge à l'extrémité qui s'implante dans le fruit au milieu d'une cavité aſſez profonde, mais étroite.

La peau eſt d'un rouge-brun très-foncé.

La chair eſt rouge. L'eau eſt aigre: dans

l'extrême maturité elle perd assez de son aigreur pour ne pas déplaire à ceux qui aiment que la Cerise ait le goût un peu vif; mais au moins elle est très-bonne en compote.

Le noyau est gros, & très-légérement teint.

Sa maturité est peu après la mi-Juillet. Je soupçonnerois ce Cerisier d'être une variété de la Cerise-Guigne ou de la Morelle, si son port & ses feuilles ne le rapprochoient davantage du Griottier de Portugal.

VII. *CERASUS sativa multifera, fructu rotundo medio, saturè rubro.*

CERISIER très-fertile. CERISIER à trochet.

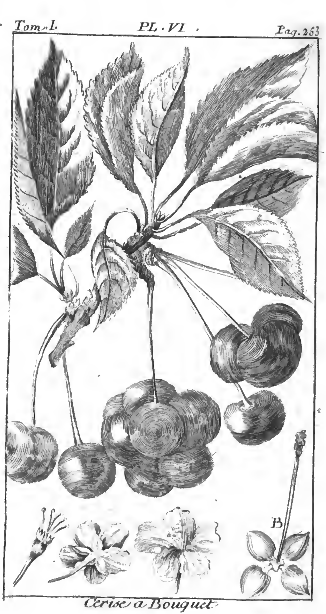
La taille de ce Cerisier tient le milieu entre celle du Cerisier précoce, & celle du Cerisier hâtif. Ainsi restant presque nain, il se greffe mieux sur le Cerisier de Sainte-Lucie, ou le Cerisier commun, que sur le Merisier.

Ses bourgeons sont longs, médiocrement gros, très-nombreux, ce qui rend l'arbre fort touffu. Au travers d'un fin épiderme d'un gris clair qui recouvre leur écorce, le côté du soleil paroît d'un brun assez foncé, & le côté opposé, jaunâtre.

Ses boutons sont de médiocre grosseur, & les supports sont peu élevés.

Ses fleurs ressemblent à celles du Cerisier hâtif.





Cerise a Bouquet

Ses feuilles font moyennes entre celle du Cerifier précoce & celles du Cerifier hâtif.

Ses fruits font de médiocre groffeur, fi abondans que les branches, qui font longuettes & menues fe courbent & quelquefois fuccombent fous le poids; ce qui rendroit le port de cet arbre peu agréable dans la faifon de fon fruit, fi un Cerifier dont les branches reffemblent à autant de guirlandes de Cerifes, pouvoit déplaire à la vue.

La peau eft d'un rouge foncé dans la parfaite maturité du fruit.

La chair eft délicate. L'eau n'eft pas défagréable; mais un peu plus de douceur ajouteroit beaucoup à fon mérite, & rendroit encore plus digne d'être multiplié, ce Cerifier déja fort eftimable par fa grande fécondité.

VIII. *CERASUS fativa fructus rotundos acidos uno pediculo plures ferens.*

Cerisier à bouquet. (*Pl. IV.*)

Ce Cérifier paroît être une variété du précédent, avec lequel il a beaucoup de reffemblance. Il eft de la même grandeur, trèsfertile, fort touffu, laiffe pendre fort bas fes branches longues & menues.

Les bourgeons font très-menus, longuets, bruns ou rougeâtres du côté du foleil, d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre.

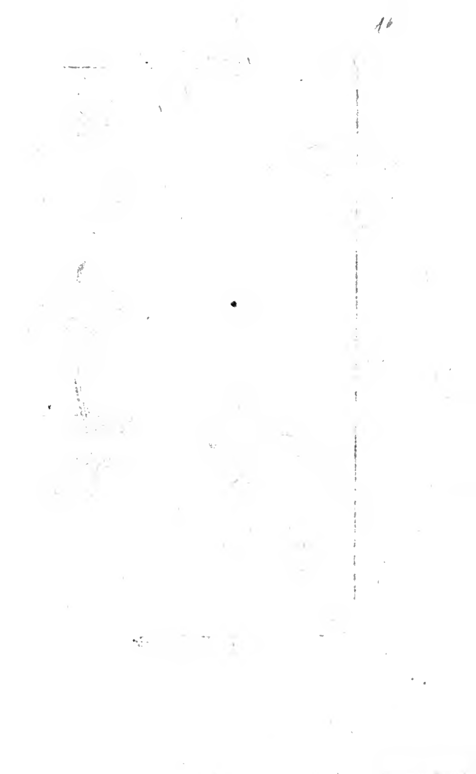
Les boutons font petits, obtus. Les fupports font larges & applatis.

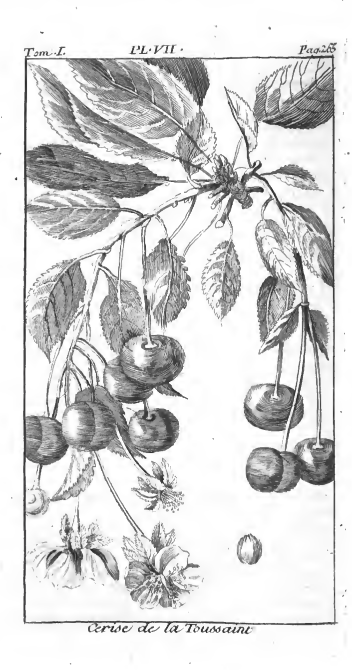
Les feuilles font petites, n'ayant au plus

que deux pouces & demi de longueur ſur quinze lignes de largeur. Leur plus grande largeur eſt beaucoup plus près de l'extrémité que de la queue, vers laquelle elles diminuent conſidérablement & aſſez régulièrement. Elles ſe replient un peu en gouttiere en-dedans. Les bords ſont dentelés finement, & ſurdentelés vers la pointe. Elles ſe ſoutiennent fermes ſur des queues longues de huit à dix lignes.

Les fleurs, comme celles du précédent, ſont un peu moindres que celles du Ceriſier hâtif (dix lignes de diametre) ; il en ſort juſqu'à ſix d'un même bouton. Elles ſont compoſées de cinq pétales, quelquefois de ſix ou ſept : de trente à quarante-cinq étamines : d'un à douze piſtils qui ont à leur baſe autant d'embryons, tous attachés au fond du calyce, ſans aucune adhérence des uns aux autres.

Ces embryons, dont quelquefois une partie avorte, deviennent des fruits ronds, applatis par les extrémités, ordinairement de groſſeurs inégales (les plus gros ont huit lignes & demie de diametre ſur près de ſept lignes de hauteur), formant un bouquet ou groupe à l'extrémité de la queue qui eſt longue de douze à quinze lignes, aſſez groſſe, très-arrondie & ſans cannelures ; de ſorte qu'elle ne paroît pas formée de pluſieurs queues réunies. Chaque Ceriſe y eſt attachée par un nerf ou petit filet plat qui ſort des bords intérieurs de l'extrémité de la queue.





Cerise de la Toussaint

Elles sont fort serrées les unes contre les autres, & comprimées par le côté où elles se touchent; mais elles ne sont ni jointes ni collées ensemble. Chaque Cerise a son noyau qui est blanc; dans les plus grosses, il est long de quatre lignes, large de trois lignes & demie, épais de deux lignes & demie. Sur les jeunes arbres, une même queue ne porte qu'une, deux, trois, ou au plus cinq Cerises; les bouquets de huit à douze ne se trouvent que sur les vieux arbres.

La peau est un peu dure, d'un rouge clair & vif.

La chair est blanche; & l'eau un peu trop acide, pour que ce fruit se mange autrement qu'en compote, ou glacé de sucre

Cette Cerise mûrit à la mi-Juin, ou peu après.

X. *CERASUS sativa œstate continuâ florens ac frugescens.*

CERISIER de la Toussaint, de la S. Martin, tardif. (*Pl. VII.*)

Le port, la taille, les branches membreuses & pendantes de ce Cerisier, l'approchent du précédent plus que de tout autre; mais il a des caracteres très-singuliers.

On n'y trouve que des boutons à bois & des boutons à fruit. Les boutons à bois produisent des bourgeons foibles, menus, de médiocre longueur, garnis de feuilles alter-

nes longues de deux à trois pouces, larges de douze à feize lignes, terminées en pointes aiguës, dentelées & furdentelées, d'un vert affez foncé en-dedans, d'un vert clair en-dehors, fortes & foutenues fermes fur des queues longues de douze à quinze lignes.

Les boutons à fruit, au lieu de fleurs, donnent au printemps de petites branches, dont les trois ou quatre premieres feuilles portent fous leurs aiffelles des boutons à fruit deftinés à produire au printemps fuivant de petites branches femblables à celles-ci. Après ces trois ou quatre premieres feuilles, la branche continue de s'alonger; & à mefure qu'il fe développe une nouvelle feuille, il fort de fon aiffelle une & quelquefois deux fleurs dont le pédicule s'alonge confidérablement jufqu'à ce qu'elles foient épanouies.

La fleur a onze lignes de diametre; elle s'ouvre un peu plus que celle du Merifier, mais beaucoup moins que celle des autres Cerifiers à fruit rond. Le pétale eft long de cinq lignes, un peu plus large; plat, ne fe fronçant point ou très-peu par les bords, & ne fe creufant point en cuilleron. Les étamines font blanches; leurs fommets, jaunes & très-menus. Les cinq échancrures du calyce font grandes (quelques-unes ont plus de fix lignes de longueur fur trois lignes de largeur), reffemblant à de petites feuilles, dentelées finement & réguliérement par les bords; elles fe renverfent fur le calyce, &

deviennent d'un rouge vif, lorſque les pétales ſont tombés.

Comme les premieres fleurs ne s'épanouiſſent qu'en Juin, le fruit noue ordinairement fort bien. Il eſt rond, applati du côté de la queue, & un peu d'un côté ſuivant ſa longueur; ſouvent même une raînure très-ſenſible s'étend de la tête à la queue. Son grand diametre eſt de huit lignes, ſon petit diametre de ſept lignes, & ſa hauteur de ſix lignes & demie. La queue eſt aſſez groſſe, longue de quinze à trente lignes, plantée dans un enfoncement peu creuſé.

La peau eſt dure, d'un rouge plus clair que foncé.

La chair eſt blanche, ayant cependant un petit œil rougeâtre.

Le long des arrêtes du noyau, elle eſt fort rouge.

L'eau eſt fort acide.

Le noyau eſt blanc, long de quatre lignes, large preſque d'autant, & épais de trois lignes au plus.

La branche à fruit ne ceſſe de faire de nouvelles productions juſqu'à la fin de l'été: de ſorte qu'on y voit en même temps des boutons de fleurs, des fleurs épanouies, des fruits qui nouent, d'autres verts, d'autres qui commencent à rougir, & d'autres qui ſont mûrs. Et lorſque ce Ceriſier eſt planté dans un eſpalier expoſé au nord, ſes derniers fruits ne mûriſſent qu'en Novembre, ſaiſon où l'on voit avec plaiſir une compote

de Ceriſes, quoique celles-ci venues à l'expoſition du nord ſoient un peu trop acides, même en compote.

Comme il naît un grand nombre de ces branches à fruit, ce qui rend l'arbre plus touffu qu'aucun autre Ceriſier, il y en a qui, trop couvertes par les autres, font peu de progrès & ne donnent point de fruit; d'autres qui ne produiſent que trois ou quatre fruits, & s'arrêtent dès la fin de Juillet. Toute la partie des branches qui a fructifié ſe deſſeche & périt pendant l'hiver.

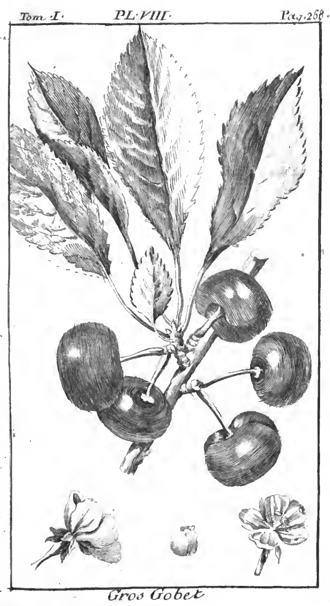
Les feuilles des branches à fruit ſont très-petites & peu alongées. Les plus grandes ont dix-huit lignes de longueur ſur treize lignes de largeur. Elles ſont dentelées profondément & ſurdentelées. Leur queue eſt longue de cinq à ſept lignes.

Un bon terrein bien cultivé augmente tellement la grandeur des feuilles, & les dimenſions du fruit, que j'ai quelquefois douté s'il n'y a pas pluſieurs variétés de ce Ceriſier, qui eſt plus curieux qu'utile.

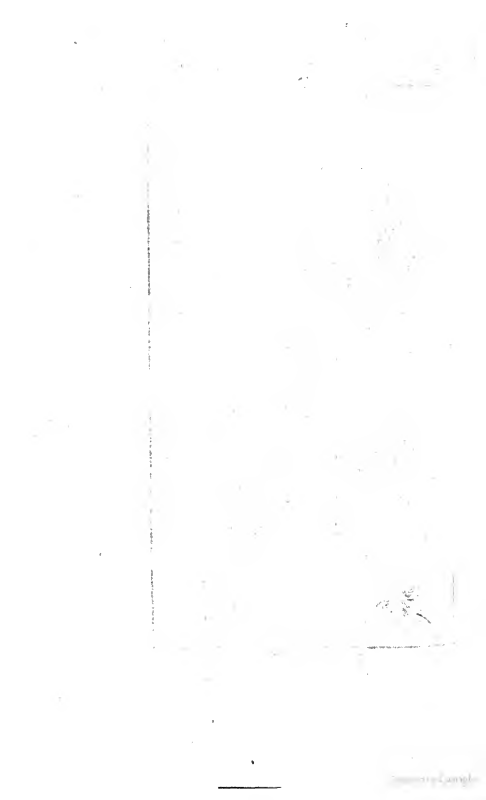
X. *CERASUS ſativa fructu rotundo majore acutè & ſplendidè rubro, brevi pediculo.*

CERISIER de Montmorency à gros fruit. Gros Gobet. Gobet à courte queue. (*Pl. VIII.*)

L'Arbre devient médiocrément grand; à-peu-près de la taille des plus grands Ceriſiers communs. Il noue difficilement ſon



Gros Gobet



fruit, & en rapporte ordinairement peu; ce qui le fait quelquefois nommer *le Coulart.*

Les bourgeons ſont très-menus, longuets, d'un brun-rougeâtre, un peu plus clair du côté de l'ombre que du côté du ſoleil, très-peu tiquetés, & de très-petits points.

Les boutons ſont petits, aſſez arrondis, obtus, couverts d'écailles d'un brun foncé. Les ſupports ſont plats.

Les fleurs ont onze lignes de diametre. Le pétale eſt rond; ſes bords ſe froncent peu. Il ſort trois ou quatre fleurs d'un même bouton; & les boutons à fruit étant fort près les uns des autres, ce Ceriſier paroît produire ſes fleurs & ſes fruits par bouquets.

Les feuilles ſont petites, alongées, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité: les plus grandes, ſur les bourgeons d'un arbre formé, ſont longues de quatre pouces, larges de deux pouces. Celles des branches à fruit ſont beaucoup moindres. Leur queue eſt groſſe, ferme, longue de ſix à douze lignes. Les bords ſont dentelés peu profondément & ſurdentelés; la dentelure eſt obtuſe. Les nervures ſont très-ſaillantes, & les ſillons correſpondans ſont très-creuſés.

Le fruit eſt gros, très-applati par la tête & par la queue. Son grand diametre eſt de onze lignes, ſon petit diametre de dix lignes & demie, & ſa hauteur de neuf lignes. Souvent il eſt peu arrondi ſur ſon diametre, ou défiguré par des gouttieres & des enfoncemens. La queue longue de quatre à dix lignes,

eſt très groſſe, forte & placée dans une cavité très-évaſée. L'œil eſt dans un petit enfoncement plus marqué que ſur aucune autre Ceriſe.

La peau eſt d'un beau rouge vif & éclatant, mais peu foncé.

La chair eſt fine, d'un blanc un peu jaunâtre.

L'eau eſt abondante, très-agréable, peu acide.

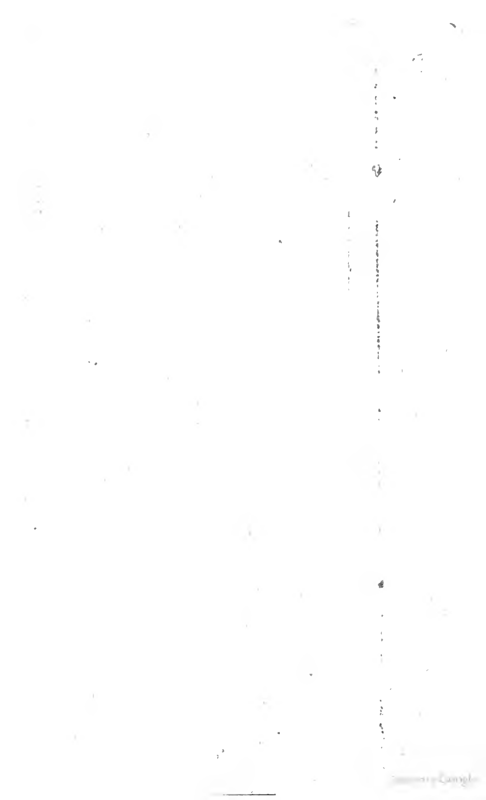
Le noyau eſt blanc, haut de quatre lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette belle Ceriſe, groſſe, très-charnue, excellente, tant crue que confite, mûrit vers la mi-Juillet. Elle eſt ſi peu abondante qu'on a négligé la culture de ce Ceriſier, qui ne ſe trouve plus que chez les Curieux, & dans les jardins qui ne ſont pas conſacrés uniquement à l'utile. En Angleterre elle eſt très-commune dans la Province de Kent, dont elle porte le nom, *Ceriſe de Kent.*

XI. *CERASUS ſativa fructu rotundo magno, rubro, gratè acidulo.*

CERISIER de Montmorency.

Ce Ceriſier reſſemble beaucoup au Ceriſier hâtif n°. 2. par la grandeur, la fertilité, l'attitude des branches, les feuilles, &c. Sa fleur eſt un peu plus grande que celle du Ceriſier hâtif & du gros Gobet. Son fruit eſt moindre que le gros Gobet, & moins comprimé de la tête à la queue. Son grand dia-





Grosse Cerise rouge Pâle

metre eſt de dix lignes & demie, ſon petit diametre de neuf lignes & demie, & ſa hauteur de neuf lignes trois quarts. Sa queue eſt aſſez groſſe, longue de quinze ou ſeize lignes. Dans ſa parfaite maturité, ſa peau devient d'un rouge foncé. Sa chair eſt blanche & fine. Son eau n'a d'acidité que ce qu'il en faut pour la rendre agréable, & en relever le goût. Son noyau eſt long de cinq lignes, large de quatre lignes & demie, épais de de trois lignes.

Cette Ceriſe mûrit au commencement de Juillet, avant le gros Gobet. Quoiqu'elle lui ſoit un peu inférieure en groſſeur & en bonté, cependant on en multiplie & on en cultive le Ceriſier préférablement à celui de gros Gobet; parce qu'il eſt beaucoup moins ſujet à couler, & qu'il produit beaucoup plus de fruit.

Les Ceriſes de Montmorency ſont les plus eſtimées à Paris. Elles ſont en effet bien audeſſus de toutes celles que nous avons décrites auparavant.

XII. *CERASUS ſativa fructu rotundo majore, dilutius rubro, gratiſſimi ſaporis vix aciduli.*

CERISIER à gros fruit rouge-pâle. (*Pl. IX.*)

Ce Ceriſier devient plus grand qu'aucun des Ceriſiers à fruit rond dont nous avons parlé juſqu'ici, excédant cependant peu la

taille des plus grands Ceriſiers communs; il s'éleve aſſez haut, ſoutient mieux ſes branches que la plupart des Ceriſiers de ſa claſſe, & pouſſe ſes bourgeons verticalement.

Ses bourgeons ſont aſſez longs, preſque doubles en groſſeur de ceux du gros Gobet, d'un brun plus foncé & tirant moins ſur le rouge, tiquetés de très-petits points gris.

Ses boutons ſont une fois plus gros & plus longs que ceux du Gobet; pointus, même ceux à fruit. Les ſupports ſont gros & ſaillans.

Ses fleurs s'ouvrent un peu moins que celles des Ceriſiers de Montmorency. En les étendant, elles ont onze lignes de diametre. Les pétales ont près de cinq lignes de long ſur une égale largeur. Ils ſont très-concaves, froncés & repliés en dedans par les bords. Quoique le piſtil dans la plupart ſoit plus long que les étamines, ce Ceriſier noue fort bien ſon fruit. Il ſort trois fleurs de chaque bouton; rarement deux, preſque jamais une ou quatre.

Ses feuilles ſont longues de trois pouces, larges de dix-huit lignes; elles ſe terminent par une pointe aſſez aiguë. Leur plus grande largeur eſt vers cette extrémité; elles diminuent preſque réguliérement vers la queue qui eſt ferme & ſoutient bien la feuille. La dentelure & ſurdentelure ſont obtuſes & peu profondes. Le dedans des feuilles eſt d'un vert peu foncé, le dehors eſt d'un vert très-clair. La queue longue de dix à treize lignes,

gnes, & la grosse arrête sont teintes d'un rouge assez foncé.

Son fruit est gros, bien arrondi par la tête; applati par l'autre extrémité; très-peu applati sur son diametre. Sa hauteur est de dix lignes: son grand diametre de onze lignes & demie, son petit diametre de onze lignes. Les fruits moyens ont les mêmes proportions, mais une ligne de moins sur chaque dimension. La queue est bien nourrie, sans être grosse; longue de dix à seize lignes; plantée dans une cavité étroite & assez profonde; l'extrémité par laquelle elle est attachée au fruit est d'un beau rouge; & souvent elle est légérement teinte de cette couleur dans toute sa longueur du côté du soleil.

La peau est fine, d'un beau rouge vif, mais clair ou très-lavé, qui se charge très-peu, même dans l'extrême maturité du fruit.

La chair est un peu transparente, très-succulente, blanche, excepté le dessous de la peau qui a un petit œil rougeâtre.

L'eau est blanche, abondante, très-agréable, relevée d'un aigrelet à peine sensible.

Le noyau est blanc, long de cinq lignes & demie, large de cinq lignes au plus; épais de trois lignes & demie; son amande est bien nourrie & peu amere.

Cette belle Cerise qui mûrit à la fin de Juin, est une des plus excellentes à manger crue: elle est préférable à toutes les autres

pour confire, étant non-seulement grosse, très-charnue & très-douce, mais d'une couleur claire qui rend les confitures agréables à la vue. Elle est encore rare dans les environs de Paris; mais digne d'y être très-commune.

XIII. *CERASUS sativa paucifera, fructu rotundo magno pulchre rubro, suavissimo.*

An? *CERASA Hispanica.* Lob. & Ger Emac.

CERISIER de Hollande. Coulard. (*Pl. X.*)

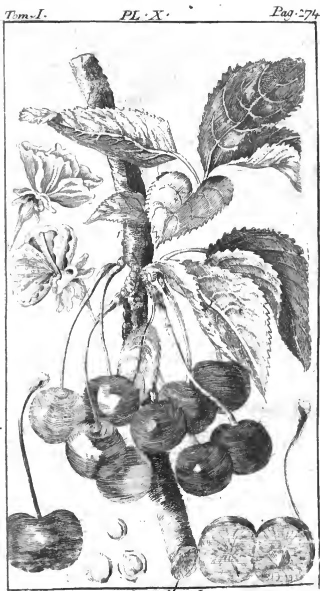
L'arbre est un des plus grands de sa classe, quoique sa taille n'approche pas de celle des Cerisiers à fruit en cœur. Il soutient bien ses branches qui ne sont pas assez nombreuses pour qu'il soit touffu ou confus.

Les bourgeons sont assez gros & vigoureux, médiocrément longs, d'un rouge-brun du côté du soleil, d'un vert-jaunâtre du côté de l'ombre, recouverts & comme marbrés de gris-clair.

Les boutons sont gros & longs; leurs supports sont peu élevés.

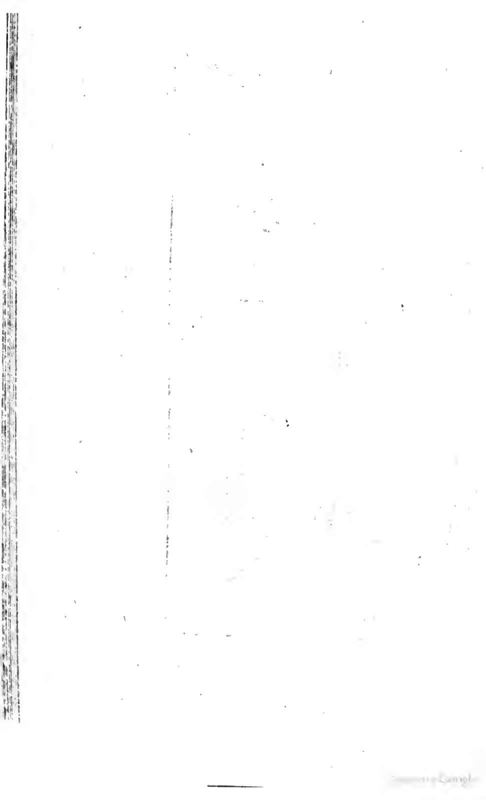
Les feuilles sont grandes, ayant près de quatre pouces de longueur sur deux pouces de largeur; de forme ovalaire aiguë par les extrémités; dentelées & surdentelées. Elles se froncent beaucoup vers le milieu de la grosse nervure. Leurs queues sont grosses, longues de dix à quinze lignes, d'un rouge foncé du côté du soleil.

Les fleurs sont grandes, moins ouvertes



Cerise de Hollande.

18



que celles des autres Cerifiers à fruit rond. Elles ont quinze lignes de diametre; le pétale eſt long de ſept lignes, large de ſix lignes. Le piſtil de la plupart excede les étamines d'environ la moitié de ſa longueur; ce qui peut beaucoup nuire à la fertilité de ce Cerifier, qui fleurit abondamment, & donne très-peu de fruits. Les fleurs forment des eſpeces de bouquets comme celles du gros Gobet, ſortant trois ou quatre d'un même bouton, & les boutons étant raſſemblés par grouppes de quatre ou cinq.

Le fruit eſt gros, preſqu'exactement rond; ſa hauteur eſt de dix lignes; ſon grand diametre de dix lignes & demie, & ſon petit diametre de dix lignes. Souvent un côté, ſuivant la hauteur, eſt diviſé par un ſillon bien marqué (quelques gros Gobets ont auſſi un ſillon.) Il pend par des queues longues de quinze à vingt lignes.

La peau eſt d'un très-beau rouge, vraie couleur de Cerife.

La chair eſt fine, d'un blanc un peu rougeâtre.

L'eau eſt douce, très-agréable, un peu teinte.

Le noyau a auſſi une légere impreſſion de rouge; il eſt long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Le temps de ſa maturité eſt vers la mi-Juin au plutôt.

Si ce Cerifier produiſoit des fruits auſſi abondans qu'ils ſont excellens, il feroit pré-

féré presqu'à tous les autres; mais sa fleur étant très-sujette à couler, on le cultive si peu, qu'il devient rare.

On cultive sous le même nom un Cerisier qui ne me paroît différer du Cerisier commun, que par son fruit qui est plus gros & fort bon. L'arbre charge beaucoup, manque rarement de rapporter, & mérite d'être multiplié.

XIV. *CERASUS sativa fructu, rotundo magno, partim rubello, partim succineo colore.*

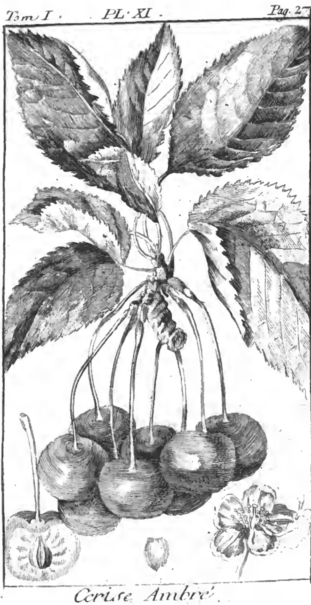
CERISIER à fruit ambré, à fruit blanc. (*Pl. XI.*)

De tous les Cerisiers à fruit rond, celui-ci est le plus grand. Ses branches longues, nombreuses sans confusion, se soutiennent bien.

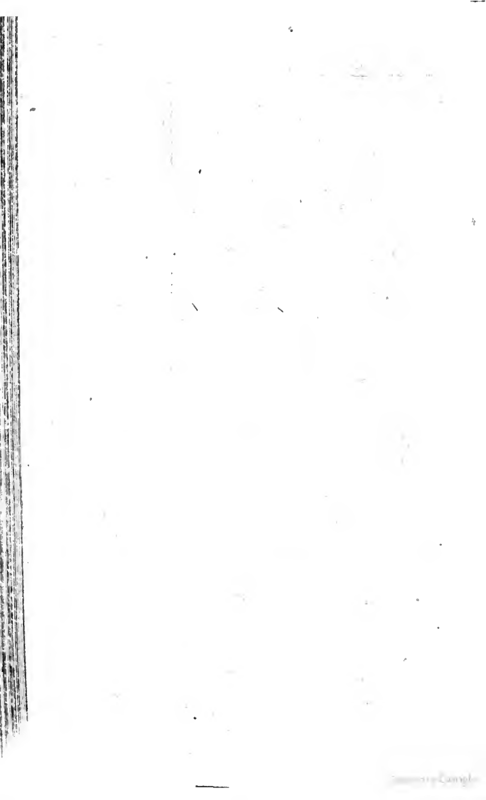
Les bourgeons sont gros & forts, médiocrément longs, gris-clair dans le bas; l'extrémité est verte du côté de l'ombre, un peu rousse du côté du soleil; ils sont tiquetés de très-gros points blanchâtres.

Ses boutons sont gros, (doubles de ceux du Cerisier n°. 13.) alongés, pointus, ceux même à fruit. Les supports sont larges & renflés.

Ses feuilles sont fort grandes; celles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur sur deux pouces de largeur; celles des branches à fruit sont un peu moins longues & plus larges: elles sont terminées par



Cerise Ambré.



une longue pointe très-aiguë. Le dedans eſt d'un vert-clair, le dehors d'un vert-gai. Les dentelures ſont très-grandes & profonfondes, chargées d'une double ou triple ſurdentelure. Les nervures ſont très-ſaillantes. Les queues groſſes, longues de huit à treize lignes, laiſſent un peu pendre les feuilles. De ſorte que ce Ceriſier, par ſa grandeur, la diſpoſition de ſes branches, l'étendue, & l'attitude de ſes feuilles, approche beaucoup d'un Ceriſier à fruit en cœur.

Ses fleurs ont treize lignes de diametre. Les pétales ſont longs de ſix lignes, larges de cinq lignes, très-concaves ou creuſes en cuilleron. Les fleurs s'ouvrent moins que celles de la plupart des Ceriſiers à fruit rond: ordinairement il en ſort quatre de chaque bouton.

Ses fruits ſont gros, bien arrondis par la tête, plus ou moins applatis par l'autre extrémité; les uns ayant onze lignes ſur leur grand diametre, dix lignes ſur leur petit diametre, & neuf lignes de hauteur; les autres ayant dix lignes & demie ſur leur grand diametre, neuf lignes & demie ſur leur petit diametre, & neuf lignes de hauteur: de ſorte que la hauteur eſt la même, les diametres étant différens. La queue eſt menue, longue de quinze à vingt-quatre lignes.

La peau eſt fine, un peu dure. Aux fruits qui ſont découverts & expoſés au ſoleil, elle ſe teint d'un rouge-clair; le côté de

l'ombre eſt comme tiqueté ou marbré de rouge léger & de jaune. Aux fruits qui ſont couverts ou à l'ombre des feuilles, elle eſt d'un jaune d'ambre dans la plus grande partie, & le reſte eſt d'un rouge très-clair. Avant la maturité du fruit elle eſt preſque toute de couleur d'ambre.

La chair eſt un peu tranſparente, blanche, ſemée de fibres plus blanches, très-légérement teinte de rouge ſous la peau du côté du ſoleil. La peau, un peu dure, fait paroître cette Ceriſe croquante.

L'eau eſt abondante, ſucrée, douce ſans fadeur, excellente lorſque le fruit a acquis une parfaite maturité ſur l'arbre.

Le noyau eſt blanc, terminé par une très-petite pointe aiguë. Il a quatre lignes & demie de longueur, un peu moins de largeur, & trois lignes un quart d'épaiſſeur.

Cette excellente Ceriſe mûrit vers la mi-Juillet. Elle a comme la plupart des bonnes Ceriſes, le défaut de nouer difficilement & d'être peu abondante.

La Ceriſe qui porte le nom *d'Ambrée*, & à laquelle il appartient le mieux, ſa peau étant preſque toute d'un jaune ambré, & ne prenant que très-peu de rouge, eſt de groſſeur à peine médiocre, un peu allongée, & plus renflée du côté de la queue, que par la tête. Elle n'eſt pas comparable pour la bonté à celle qui vient d'être décrite; & le Ceriſier qui la produit ſe cultive plus pour la ſingularité de ſon fruit, que pour ſon utilité.

XV. *CERASUS sativa fructu rotundo, magno, nigro, suavissimo.*

Griottier. (*Pl. XII.*)

Ce Cerisier est un peu moins grand que le précédent, il est moins garni de branches, qu'il soutient bien, & qui sont plus grosses, il donne plus de fruit.

Ses bourgeons sont gros, courts, d'un rouge-brun peu foncé du côté du soleil, verts du côté de l'ombre.

Ses boutons sont gros par la base, terminés en pointe, de forme presque conique. Leurs supports sont applatis.

Ses fleurs s'ouvrent bien, sortent ordinairement trois d'un même bouton. Elles ont un pouce de diametre; leur pétale est un peu plus large que long, très-creusé en cueilleron, peu froncé dans le milieu. Le calyce est très-rouge.

Ses feuilles sont grandes, d'un vert très-foncé, terminées en pointe longue & aiguë, pliées en gouttiere, un peu pendantes sur leur queue, dentelées profondément & surdentelées, d'une forme ovale pointue par les deux extrémités. Leurs pédicules sont longs d'environ quinze lignes. Elles ont de trois pouces à trois pouces & demi de longueur, sur une largeur de vingt à vingt-deux lignes.

Son fruit est gros, comprimé vers la queue, quelquefois même un peu par la tête; ap-

plati d'un côté ſuivant ſa hauteur, & ſouvent on diſtingue au milieu de cet applatiſſement, un ſillon très-légérement tracé, ou une ligne très déliée. Son grand diametre eſt de dix à onze lignes; ſon petit diametre eſt de neuf lignes & demie à dix lignes, & ſa hauteur de huit lignes & demie à neuf lignes. La queue eſt bien nourrie, longue de treize à dix-neuf lignes, plantée dans une cavité aſſez large, mais peu profonde.

Sa peau eſt fine, luiſante, noire.

Sa chair eſt ferme, d'un rouge-brun très-foncé; dans l'extrême maturité du fruit, elle paroît quelquefois plus noire que ſa peau.

Son eau eſt d'un beau rouge, très-douce & très-agréable.

Son noyau eſt très-légérement teint de rouge, long de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes un quart.

Cette Ceriſe mûrit au commencement de Juillet; elle eſt avec raiſon une des plus eſtimées.

La Griotte, la plus commune dans les environs de Paris, eſt de moyenne groſſeur, oblongue & fort applatie. C'eſt une bonne Ceriſe, mais bien inférieure à la vraie Griotte. Quelques-uns aſſurent que ce n'eſt pas une variété, mais le même Ceriſier dont le fruit dégénere ainſi dans les terreins qui ne lui conviennent pas. Cependant ſa maturité qui n'eſt quelquefois que vers le dix d'Août, me paroît décider qu'elle eſt variétée.



Griotte.

XVI. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, parvo, atro-rubente, subacri & subamaro, serotino.*

Cerisier à petit fruit noir. Groſſe Ceriſe à ratafia.

Quoique ce Ceriſier ſoit dû vraiſemblablement à un noyau de Griotte, je ne ſais s'il doit être regardé comme une variété de cette eſpece, n'en ayant d'autre caractere que la direction de ſes branches qui s'élevent aſſez droites & ſans confuſion. Il eſt aſſez fertile. Sa greffe prend & ſe colle difficilement au ſujet. Ses bourgeons ſont longs, & de groſſeur très-médiocre. Ses fleurs ont onze lignes de diametre; les échancrures du calyce ſont longues & dentelées, comme elles le ſont à la plupart des Ceriſiers communs. Ses feuilles ſont beaucoup moins grandes que celles du Griottier, & ſe ſoutiennent fermes ſur leurs queues.

Le fruit eſt petit; ſon diametre étant de ſept à huit lignes, & ſa hauteur de ſix à ſept lignes; il eſt attaché à des pédicules longs d'environ dix-huit lignes. La peau eſt épaiſſe, d'un rouge obſcur fort approchant du noir. La chair eſt auſſi d'un rouge très-foncé, peu délicate. L'eau eſt très-rouge, & conſerve un peu d'amertume & d'âcreté, même dans l'extrême maturité du fruit. Le noyau a une aſſez forte impreſſion de rouge.

Cette Ceriſe, qui mûrit en Août, eſt peu

comeſtible; mais ſa couleur, ſa petite amertume, & même ſon âcreté la rendent très-bonne pour les ratafias, & pour le vin de Cериſes.

XVII. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, minimo, atro-rubente, acri & amaro, ſerotino.*

CERISIER à très-petit fruit noir. Petite Ceriſe à ratafia.

C'eſt une variété qui a la taille, les bourgeons, les feuilles, les fruits, &c. moindres que le précédent. La queue qui ſoutient le fruit eſt fort longue, & a preſque toujours une petite feuille à ſa naiſſance. Le pédicule du bouton qui devient l'attache commune de trois ou quatre queues de fruits, s'allonge quelquefois de quatre à ſix lignes.

Cette Ceriſe eſt un peu plus tardive que la précédente. Son eau eſt plus âcre & plus amere; ce qui la fait préférer pour les ratafias.

XVIII. *CERASUS ſativa fructu rotundo, maximo, è rubro nigricante, ſapidiſſima.*

GRIOTTIER de Portugal. (*Pl. XIII.*)

L'Arbre eſt vigoureux, de grandeur médiocre aſſez fécond.

Ses bourgeons ſont gros, forts & très-courts, d'un jaune mêlé de rougeâtre.

Ses bourgeons ſont gros, courts, obtus, ſouvent doubles & même triples.

22



Griotte de Portugal

Ses fleurs ont dix lignes de diametre ; elles s'ouvrent bien, fortent trois ou quatre de chaque bouton. Les pétales beaucoup plus larges que longs, font divifés fuivant leur longueur par un grand pli, & fe chiffonnent un peu par les bords.

Ses feuilles font grandes. Celles des branches à fruit ont trois pouces & demi de longueur fur vingt-fix lignes de largeur ; leur plus grande largeur eft fort près de l'extrémité qui eft terminée par une petite pointe ; elles fe rétréciffent beaucoup vers la queue fans fe terminer en pointe ; leur dentelure eft grande, profonde, obtufe, & furdentelée vers l'extrémité de la feuille ; les queues font fortes, longues de dix-huit à vingt lignes ; celles des bourgeons font étoffées, longues de quatre pouces & demi à cinq pouces, larges de vingt-quatre à vingt-huit lignes, plus larges près de la queue qu'à l'autre extrémité, qui fe termine prefque réguliérement en pointe très-allongée. Les queues font groffes & fortes, teintes d'un rouge violet, longues de quinze à vingt lignes.

Son fruit eft très-gros & très-beau, applati par les extrémités, & un peu par un côté. Ordinairement fon grand diametre eft de onze lignes, fon petit diamettre de dix lignes, & fa hauteur de huit lignes & demie à neuf. Il s'en trouve qui ont un pouce fur leur grand diametre, onze lignes fur leur petit diametre, & neuf lignes & demie de hauteur ; la queue longue de neuf à

quinze lignes, eſt groſſe, ſur-tout à ſon inſertion dans le fruit, où elle eſt reçue dans une cavité évaſée & aſſez profonde.

La peau eſt caſſante, d'un beau rouge-brun tirant ſur le noir, moins foncé que la Griotte n°. 15.

La chair eſt ferme, d'un rouge foncé, qui s'éclaircit beaucoup près du noyau.

L'eau eſt d'un beau rouge, abondante, excellente, ſans acide, relevée d'une petite amertume agréable, plus ou moins ſenſible ſuivant les terreins qui font beaucoup varier le goût de ce fruit, toujours très-bon.

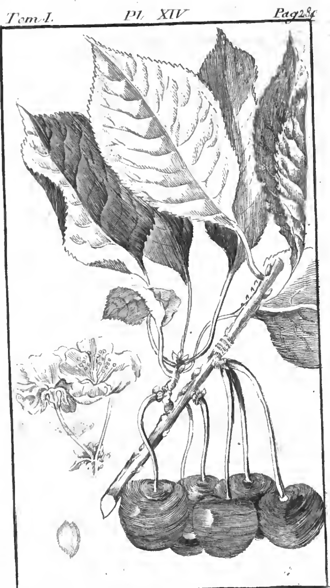
Le noyau, fort reſſemblant à celui de la Griotte, eſt preſque blanc, ou très-peu teint; haut de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Cette Griotte mûrit dans le commencement de Juillet. On la regarde comme la plus groſſe & la meilleure de toutes les Ceriſes. Quelques-uns la nomment *Royale*, *Archiduc*, *Royale de Hollande*, *Cériſe de Portugal*, &c.

XIX. *CERASUS ſativa fructu ſubrotundo, magno, è rubro nigricante, acido.*

GRIOTTIER d'Allemagne. GRIOTTE de Chaux. Groſſe Ceriſe de M. le Comte de Sainte Maure. (*Pl XIV.*)

Toutes les parties de ce Ceriſier ſont auſſi



Griotte d'Allemagne



petites & délicates, que celles du précédent sont grosses & vigoureuses.

Le bourgeon est long, menu, brun ou rougeâtre du côté du soleil, vert-jaunâtre du côté opposé. Le bois plus ancien est d'un brun foncé.

Le bouton est oblong, bien nourri, obtus : le support est large.

La fleur s'ouvre moins que celle des Cerisiers, plus que celle des Merisiers : elle a quinze lignes de diametre. Ses pétales sont plus larges que longs, très-concaves, & souvent fendus en cœur. Il sort trois ou quatre fleurs de chaque bouton.

Les feuilles des branches à fruit sont petites, courtes, plus étroites du côté de la queue qu'à l'autre extrémité qui se termine par une très-petite pointe ; la dentelure est fine, réguliere, obtuse, peu profonde : ces feuilles ont de deux pouces à deux pouces six lignes de longueur sur une largeur de seize à dix-neuf lignes ; les queues sont menues, longues de six à onze lignes. Celles des bourgeons sont longues de trois pouces, larges de vingt lignes, terminées par une longue pointe, obtuses ou un peu arrondies à leur épanouissement, dentelées assez profondément vers leur extrémité, & surdentelées.

Le fruit est gros, ayant onze lignes sur son grand diametre, dix lignes sur son petit diametre, dix lignes & demie de hauteur ; le plus souvent la hauteur & le grand

diametre ſont égaux, & alors étant applati ſuivant ſa hauteur, comprimé & plus renflé à la queue que par la tête, ſa forme eſt plutôt alongée qu'arrondie. La queue eſt menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement évaſé, mais peu creuſé.

La peau eſt d'un rouge-brun foncé approchant du noir; moins cependant que la Griotte commune.

La chair eſt d'un rouge foncé.

L'eau eſt abondante, un peu trop relevée d'acide, qui, dans les terreins froids & humides, va juſqu'à l'aigreur : de ſorte que ſi ce beau fruit a quelque avantage pour la groſſeur ſur notre Griotte, il lui eſt bien inférieur pour le goût.

Le noyau eſt long de près de ſix lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes & demie, un peu teint, terminé par une petite pointe.

Ce fruit mûrit à la mi-Juillet.

XX. *CERASUS ſativa multifera, fructu rotundo, magno, è rubro ſubnigricante, ſuaviſſimo.*

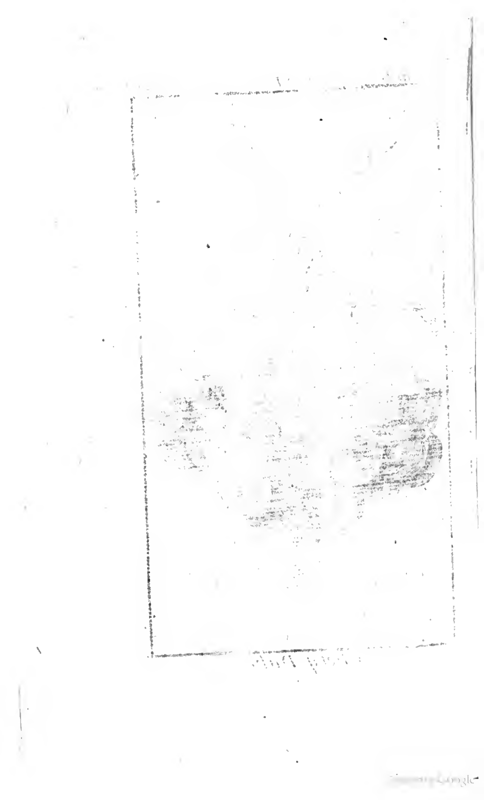
Royale. Chery-Duke. (*Pl. XV.*)

Cet arbre eſt à peine de moyenne grandeur. Il noue fort bien ſon fruit, & en produit très-abondamment.

Les bourgeons ſont légérement teints de rougeâtre du côté expoſé au ſoleil; l'autre



Chery Duke



côté eſt d'un vert très-clair. Dans un arbre formé, ils ne ſont ni forts ni longs; parce qu'il ne pouſſe que foiblement en bois.

Les boutons ſont petits, longs, pointus; & les ſupports ſont peu élevés.

Les fleurs s'ouvrent bien ; leur diametre eſt de quatorze lignes. Les pétales ſont ovales, creuſés en cuilleron, ſouvent fendus en cœur à l'extrémité, attachés par des onglets aſſez longs. Il ſort de deux à cinq fleurs d'un même bouton.

Les feuilles ſont d'un vert très-foncé en dedans, un peu plus clair en dehors, ſoutenues fermes ſur des queues groſſes, longues d'environ un pouce, teinte d'un rouge qui s'étend rarement ſur la groſſe nervure. Les bords ſont garnis d'une dentelure aſſez fine, peu aiguë & peu profonde ; une partie eſt ſurdentelée. L'extrémité, terminée par une pointe médiocrément longue & aiguë, eſt beaucoup plus large que le côté de la queue, qui diminue & ſe termine réguliérement en pointe. Les feuilles des bourgeons ſont longues de quatre à cinq pouces, & larges de deux pouces à deux pouces neuf lignes. Celles des branches à fruit ſont beaucoup moindres; & celles de l'extrémité des bourgeons ſont d'une forme contraire.

Le fruit eſt gros, un peu comprimé par les deux extrémités, & plus applati ſuivant ſa hauteur, que la plupart des Ceriſes rondes. Son grand diametre eſt de neuf lignes à dix lignes & demie, ſon petit diametre de

huit à neuf lignes, & sa hauteur de sept lignes & demi à neuf lignes. La queue médiocrément grosse, toute verte, longue de douze à vingt lignes, est plantée dans un enfoncement évasé & assez profond.

La peau est d'un beau rouge-brun, tirant sur le noir dans l'extrême maturité du fruit.

La chair est rouge, un peu plus ferme que celle de la Griotte.

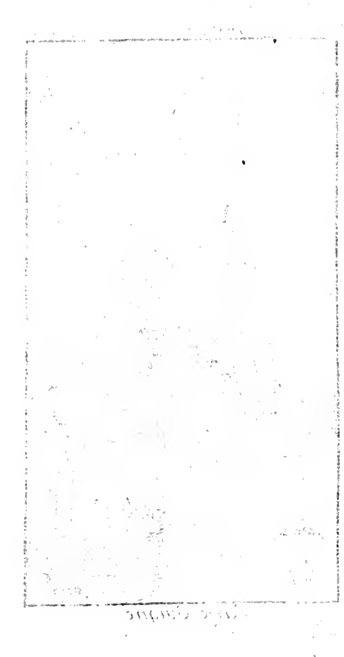
L'eau est rouge, sans acide, très-douce, & même trop peu relevée dans certains terreins.

Le noyau est long de quatre lignes & demie, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Cerise mûrit vers le commencement de Juillet.

On cultive trois principales variétés de ce Cerisier, qui n'en different que par le fruit; savoir, la Royale hâtive, Duc de May, *May-Duke*, dont le fruit est moindre, & beaucoup plus hâtif, mûrissant dès la fin de Mai ou le commencement de Juin; il est bien supérieur en bonté à notre Cerise précoce. La Royale tardive, dont le fruit est beau, mais trop acide: il ne mûrit qu'en Septembre; & le *Holmans-Duke*, belle & excellente Cerise.

XXI.





Cérise-Guigne

XXI. *CERASUS sativa multifera, fructu subcordato, magno, è rubro nigricante, suavissimo.*

Cerise-Guigne. (*Pl. XVI. Fig. 1.*)

Ce Cerisier devient aussi grand que le Griottier n°. 15, & fructifie beaucoup plus abondamment; je le crois variété du *Chery-Duke.*

Ses bourgeons sont gros & forts, médiocrément longs à proportion de leur grosseur, mais beaucoup plus que ceux du Griottier de Portugal. L'écorce, lavée de rougeâtre fort clair, est couverte d'un épiderme gris de perle.

Ses boutons sont gros, ovales, alongés, assez pointus, écartés du bourgeon. Ceux à fruit sont plus courts & médiocrément obtus; les petites branches à fruit en portent à leur extrémité, comme celles du *Chery-Duke*, un grouppe de dix à quinze, dont chacun donne trois, quatre, & plus ordinairement cinq fleurs.

Ses fleurs, comme celles du *May-Duke*, ressemblent beaucoup à de petites fleurs de Guignier. Elles s'ouvrent peu; étant étendues, elles ont au plus douze lignes de diametre. Les pétales ont environ cinq lignes de longueur sur autant de largeur. Leur calyce & ses échancrures sont verts du côté de l'ombre, d'un rouge-clair du côté opposé.

Ses feuilles ont la même forme & les mêmes proportions que celles du *Chery-Duke*, elles ſont encore un peu plus rétrécies du côté de la queue, & conſidérablement plus grandes ; celles des bourgeons ont cinq à ſix pouces de long ſur trois pouces de large. Leur dentelure eſt grande, profonde, obtuſe, garnie d'une double ou triple ſurdentelure.

Son fruit eſt gros ; le grand diametre eſt de dix lignes & demie, le petit diametre de huit lignes & demie à neuf lignes, & la hauteur de neuf lignes. Il eſt applati ſur les côtés, ſans être diviſé par aucune rainure ; & ſa ſurface eſt un peu inégale le long de ces applatiſſemens. La queue menue, longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, eſt plantée dans une cavité large & profonde. Cette extrémité du fruit eſt beaucoup plus groſſe que l'autre ; un fruit dont le grand diametre eſt de dix lignes vers la queue, n'a qu'environ ſept lignes d'épaiſſeur vers la tête, à une ligne & demie de cette extrémité : de ſorte que ſa forme approche beaucoup de celle d'une groſſe Guigne racourcie.

Sa peau eſt d'un rouge-brun foncé ; dans la parfaite maturité du fruit, preſqu'auſſi noire que celle de la Griotte.

Sa chair eſt un peu plus molle, que celle du *Chery-Duke* ; d'un rouge foncé qui s'éclaircit un peu auprès du noyau.

Son eau eſt rouge, douce, d'un goût agréable, mais peu relevée.

Son noyau eſt oval, très-légérement teint, long de cinq lignes, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Ceriſe mûrit à la fin de Juin. Je crois qu'elle eſt la même que pluſieurs Jardiniers nomment *Royale*, *Ceriſe nouvelle d'Angleterre*, &c.

Ce Ceriſier a une variété (*Pl. XVI. Fig.* 2.) qui n'en differe que par le fruit qui eſt moins applati ſur les côtés, un peu plus gros & d'un rouge-brun plus clair. Les fruits mûriſſent l'un après l'autre; & ſouvent cinq Ceriſes attachées au pédicule d'un même bouton, ſont à cinq degrés différens de maturité : de ſorte qu'on recueille du fruit ſur cet arbre pendant près d'un mois, depuis la mi-Juin juſqu'à la mi-Juillet.

Nous ne parlerons point des Heaumiers, Cœurets, Guindoliers, & d'un grand nombre de Ceriſiers, Guigniers & Bigarreautiers, dont les uns ne ſont que des variétés de ceux qui ont été décrits, les autres ſont propres à certaines Provinces & à certains terreins, & dont la plupart ne peuvent trouver place que dans les vergers où l'on veut raſſembler le bon, le médiocre & le mauvais.

CULTURE.

Le Ceriſier n'eſt point difficile ſur la nature du terrein; cependant il réuſſit mieux dans une terre légere & qui a du fond, que

dans les terres trop fortes, humides, ou froides, dans lesquelles la fleur est sujette à couler, & les fruits ont moins de goût ou plus d'aigreur.

Les noyaux de Cerises en cœur & les noyaux de Cerises rondes, produisent des Cerisiers de leur espece, ou des variétés de leur espece, quelquefois bonnes, le plus souvent mauvaises, comme on le voit dans les bois & dans les vignes où il s'éleve beaucoup de Cerisiers de noyau.

Ainsi les bonnes especes & leurs variétés se perpétuent & se multiplient par la greffe sur le Merisier, sur le Cerisier à fruit rond, & sur le Cerisier de Sainte-Lucie. Tous les Cerisiers se greffent bien sur le Merisier; & c'est le seul sujet qui convienne à ceux qu'on veut élever à haute tige en plein vent. Il a l'avantage de ne pousser aucun ou très-peu de drageons. Le Cerisier de Sainte-Lucie a le même avantage; il reçoit très-bien la greffe de toute espece de Cerisiers, & s'accommode des plus mauvais terreins.

Sur le Cerisier à fruit rond, élevé de noyaux ou de drageons, les Cerisiers de sa classe réussissent mieux que ceux à fruit en cœur; & il est très-incommode par le grand nombre de drageons qui sortent de son pied & de ses racines. Les Cerisiers en demi-tige & en basse tige pour le plein-vent, le buisson & l'espalier, se greffent sur le Sainte Lucie, ou sur le Cerisier à fruit rond.

Tous les Cerisiers se greffent en fente,

ou en écuſſon à œil dormant; ou mieux en écuſſon à la pouſſe, qui ſe fait ſur les ſujets, lorſque les Ceriſiers commencent à fleurir.

Les Ceriſiers à fruit rond peuvent encore ſe multiplier par les marcottes & même par les boutures. Les drageons qui en ſortiroient en grand nombre ſeroient des arbres francs.

Les Ceriſes étant de petits fruits dont on conſomme beaucoup, il convient d'élever les Ceriſiers en plein vent plutôt qu'autrement, afin que devenant de plus grands arbres, ils produiſent plus de fruits. Cependant on peut planter en eſpalier au midi quelques Ceriſiers précoces & hâtifs, & quelques Ceriſiers tardifs en eſpalier au nord. Par-là on rend leurs fruits plus gros & on en étend la durée, en accélérant la maturité des uns, & retardant celle des autres.

La taille des Ceriſiers en eſpalier & en buiſſon conſiſte à retrancher les branches mal placées, à raccourcir celles qui ſont trop vigoureuſes, à ménager les branches à fruit qui ſont petites, courtes, & très-garnies de boutons, & à donner aux arbres la forme qui leur convient.

Quant aux Ceriſiers en plein-vent, il ſuffit de retrancher les branches mortes, celles qui ſont attaquées de la gomme, & celles qui pendent trop bas, ſans pouvoir eſpérer de donner à la plupart des Ceriſiers à fruit rond, le même port qu'à ceux à fruit en cœur.

T 3

Mais il n'eſt pas inutile d'avertir que le Ceriſier ne veut être que très-peu taillé ; & que ſouvent il périt ſous la ſerpette d'un Jardinier qui a la démangeaiſon de couper, ou l'ambition de donner à cet arbre une forme belle & réguliere.

USAGES.

1°. On mange crud le fruit du Guignier, du Bigarreautier & du Ceriſier. 2°. Les Guignes blanches & les rouges ſéchées au four ſont fort bonnes. 3°. Les bigarreaux ſe confiſent au vinaigre comme les Cornichons. 4°. Avec les Ceriſes nos 17 & 18, on fait une liqueur forte & très-agréable qu'on nomme *Vin de Ceriſes*, 5°. On en fait des compotes. 6°. On les confit au ſucre, ſans noyau ou avec le noyau. Les Ceriſes nos. 10, 11, 12, ſont les meilleures pour cet uſage. On prévient leur extrême maturité, afin que leur couleur étant plus claire, & leur eau moins douce, les confitures ſoient d'un goût plus relevé, & d'une couleur moins foncée, & plus agréable à la vue. 7°. On les ſéche au four. 8°. On les confit à l'eau-de-vie. 9°. On en fait d'excellent ratafia qu'on colore avec des Meriſes noires. 10. Les Griottes ſe confiſent auſſi au ſucre, au vinaigre, à l'eau-de-vie. On en fait du ratafia qu'elles colorent ſuffiſamment; mais on leur préfere les nos. 17 & 18.



Coignassier

CYDONIA,

COIGNASSIER *ou* COIGNIER.

DESCRIPTION.

LE Coignaſſier n'eſt qu'un petit arbre, dont la forme n'a aucune régularité. Le Coignaſſier à feuilles étroites, *Cydonia anguſtifolia vulgaris.* Inſt. n'excede pas la grandeur d'un arbriſſeau, & ne ſe cultive que par les Pépiniériſtes, qui en tirent par marcotes & par boutures, des ſujets pour greffer deſſus les Poiriers deſtinés pour les eſpaliers, contreſpaliers & petits buiſſons. On éleve les autres Coignaſſiers tant pour le même uſage que pour leur fruit.

I. *CYDONIA*, *latifolia*, *Luſitanica.* Inſt.

COIGNASSIER de Portugal.

Ce Coignaſſier eſt le plus grand de tous, & le plus propre à recevoir la greffe des Poiriers vigoureux qui ne peuvent ſubſiſter ſur le Coignaſſier à petites feuilles. Il donne auſſi le plus beau & le meilleur fruit; mais il en produit peu.

Ses bourgeons ſont longs & forts, d'un vert-brun, très-tiquetés de petits points fauves, coudés à chaque nœud.

Ses boutons sont larges par la base, applatis & comme collés sur la branche. Les supports sont larges, élevés, & d'un rouge vif à l'extrémité.

Sa fleur a trente lignes de diametre. Elle est composée 1°. d'un calyce d'une seule piece, divisé en cinq grandes échancrures semblables à de petites feuilles, dentelées finement par les bords, & relevées d'une arrête directe, & de plusieurs petites nervures latérales; elles sont ovales, terminées en pointe : 2°. de cinq grands pétales longs de quatorze lignes, larges de dix lignes, arrondis par l'extrémité, très-concaves, disposés en rose, teints par les bords extérieurs d'une belle couleur de rose claire, légérement lavés de la même couleur en-dedans : 3°. de quinze à vingt étamines longues de six lignes, de couleur de rose, terminées par des sommets jaunes : 4°. d'un pistil formé d'un embryon, qui fait partie du calyce, & de cinq styles d'un vert-jaune, beaucoup plus courts que les étamines, & surmontés par des stygmates. Les fleurs de tous les Coignassiers sont les mêmes, & ne different que par la grandeur, & le ton de couleur plus ou moins fort. Celles du Coignassier à petites feuilles ont vingt-deux lignes de diametre; leurs pétales sont lavés très-légérement de couleur de rose, & les échancrures du calyce sont beaucoup plus grandes à proportion. Les fleurs des autres Coignassiers tiennent le milieu entre celles-ci, & celles du Coignassier de Portugal.

Les fleurs des Coignaſſiers n'ont point de pédicule proprement dit. Au printemps, le bouton à fruit s'allonge & produit une branche, ſur laquelle il ſe développe cinq ou ſix feuilles, & à ſon extrémité une ſeule fleur.

Ses feuilles ſont grandes, alternes, unies par les bords, d'un vert-clair en-dedans, blanchâtres & couvertes d'un duvet fin & épais en-dehors. Les nervures ſont déliées & peu ſaillantes; la groſſe eſt teinte de rouge. Les grandes feuilles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur, & trois pouces & demi de largeur; leur forme eſt preſqu'ovale raccourcie. Celles des branches à fruit ſont plus allongées, larges du côté de la queue, pointues à l'extrémité; les grandes ont quatre pouces & demi de longueur ſur trois pouces de largeur. Les feuilles de ce Coignaſſier, & celles du Coignaſſier commun qui ont à peine deux pouces trois quarts ſur deux pouces, peuvent être regardées comme les deux extrêmes des feuilles de Coignaſſier.

Son fruit eſt gros, long, anguleux ou mal arrondi ſur ſon diametre qui eſt de deux pouces & demi ſur trois pouces quatre lignes de hauteur. Son plus grand renflement eſt plus éloigné de la queue que de la tête. Il diminue beaucoup de groſſeur vers la tête où l'œil eſt placé dans une cavité profonde dont les bords ſont relevés de carnes ou boſſes ſaillantes; cet œil bordé des échancrures du calyce qui ſubſiſtent dans la plupart des fruits

jusqu'à leur maturité, est peu ouvert, étant serré par cinq tumeurs qui sont placées derriere les échancrures. L'autre côté du fruit diminue beaucoup plus de grosseur, mais moins réguliérement, & faisant un peu la calebasse; il se termine en pointe obtuse, au sommet de laquelle s'implante l'extrémité de la branche qui sert de queue au fruit, dans une petite cavité formée par un bourrelet ou une extension du fruit qui recouvre cette extrémité de la branche jusqu'aux dernieres feuilles qu'elle a produites.

La peau est jaune, couverte d'un duvet qu'on enleve facilement en la frottant avec la main.

La chair est plus tendre & meilleure, tant en confitures qu'en compotes, que celle des autres Coings.

Le goût des Coings, & leur odeur sont assez connus.

On trouve dans les Coings cinq loges, dont chacune contient de huit à quatorze pepins applatis. Ces loges sont formées de membranes tendres comme celles des Poires. L'axe du fruit est creux, & fait une étoile à cinq rayons qui s'étendent entre les loges.

Les Coings mûrissent au commencement d'Octobre, & se conservent rarement audelà du mois de Novembre.

II. *CYDONIA fructu oblongo, leviori.* Inst.

Coignassier femelle.

Ce Coignaſſier, appellé mal-à-propos femelle, tient le milieu entre le commun & celui de Portugal, pour la grandeur de l'arbre, celle de ſes fleurs & de ſes feuilles.

Son fruit n'a quelquefois que deux pouces ſix à huit lignes de diametre ſur un peu plus de hauteur ; quelquefois ſa hauteur eſt de cinq pouces & demi, ſon grand diametre de trois pouces & demi, & ſon petit diametre de trois pouces deux lignes. Il eſt garni de côtes très-ſaillantes qui s'étendent ſuivant ſa longueur. Il diminue irréguliérement de groſſeur par les deux extrémités qui ſe terminent en pointe très-obtuſe. L'œil eſt très-enfoncé dans une cavité bordée de huit ou dix boſſes très-ſaillantes & preſqu'égales. La queue eſt auſſi plantée dans une cavité profonde, dont les bords ſont relevés de cinq ou ſix boſſes. Sa peau eſt fort liſſe, & ſa chair un peu grenue.

III. *CYDONIA fructu breviore & rotundiore.*

Coignassier mâle.

Ce Coignaſſier ne differe du précédent que par ſon fruit qui eſt raccourci, de forme preſque ronde, irréguliere. On cultive plus communément ces deux Coignaſſiers pour le

fruit, parce qu'ils manquent rarement d'en rapporter.

L'odeur désagréable des fruits du Coignassier le fait reléguer dans le coin le plus reculé & le moins fréquenté d'un jardin. Il ne demande aucune culture.

Les Coings se mangent cuits sous la cloche ou en compotes : on les confit en quartiers & en marmelade : on en fait des pâtes, du cotignac, du ratafia, &c. Ils sont astringents, propres à fortifier l'estomach, & arrêter les diarrhées.

Les Coignassiers à grandes feuilles reçoivent la greffe des Poiriers, & la nourrissent beaucoup mieux que les Coignassiers à petites feuilles, sur lesquels les especes très-vigoureuses ne peuvent subsister. Ils se multiplient par les semences, les marcotes & les boutures ; & se greffent sur les sujets de leur espece, sur le Poirier & l'Aubépine.



FICUS,

FIGUIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

LE Figuier, dans les Provinces plus tempérées que les environs de Paris, devient un arbre considérable, sur-tout par sa grosseur. Dans notre climat, il est plutôt un grand arbrisseau qu'un arbre; & forme plus communément une touffe ou un gros buisson, qu'il ne s'éleve sur une tige.

Ses bourgeons sont gros, un peu cannelés à l'extrémité, garnis de nœuds qui s'élevent peu sur le bourgeon, & font autour comme une suture. Chaque nœud porte une feuille & un ou deux boutons ronds, composés de trois ou quatre écailles qui couvrent une petite Figue d'une ligne à une ligne & demie de grosseur. Ses boutons & ses feuilles sont disposés sur le bourgeon dans un ordre alterne, à des distances d'un à quatre pouces. Le bourgeon est terminé par un gros bouton à bois, long, conique, aigu.

Des premiers nœuds du bourgeon les Figues sortent de leurs enveloppes, grossissent, & lorsque la fin de l'été & le commencement de l'automne sont chauds, une partie parvient à maturité en Septembre & Octobre; une partie tombe sans mûrir, les

gelées blanches & les pluies froides arrêtant ou diminuant la ſeve, qui, dans ſa plus grande abondance & dans la plus belle ſaiſon, pourroit à peine ſuffire à la nourriture du grand nombre de Figues qui paroiſſent en automne. Les autres, quoiqu'elles demeurent attachées à l'arbre pendant l'hiver, & qu'elles ſemblent conſervées ſans altération, périſſent au printemps, ſans qu'aucune réuſſiſſe.

Les boutons des derniers nœuds du bourgeon demeurent fermés pendant tout l'hiver; & lorſque cette ſaiſon n'a pas été trop rigoureuſe, & qu'ils n'ont pas été endommagés, les Figues ſortent au printemps, en Avril ou au commencement de Mai, & parviennent facilement à maturité. Celles-ci ſe nomment *Figues d'Eté*, *Figues-fleur*, *premieres Figues*; elles ſont plus groſſes que celles d'automne, & beaucoup moins nombreuſes. Ces derniers nœuds portent ordinairement deux boutons qui donnent quelquefois leur fruit en même temps; ſouvent auſſi l'un ſe développe & l'autre avorte, ou l'un donne ſon fruit dans la ſaiſon & l'autre eſt plus tardif. Quelquefois encore il ſort un fruit & un bourgeon; car de l'extrémité de chaque bourgeon, il eſt ordinaire qu'il ſorte pluſieurs nouveaux bourgeons, quoiqu'il n'y paroiſſe que le bouton à bois terminal. Il peut auſſi percer des branches dans le milieu & dans le bas du bourgeon, & généralement de tous les nœuds, quoiqu'il n'y

ait point de bouton à bois apparent, pourvu que le bois ſoit jeune, car le vieux reperce difficilement.

Les feuilles du Figuier ſont grandes, de longueur & largeur preſqu'égales, ſimples & découpées en cinq parties plus ou moins profondément ſuivant l'eſpece, fortes & épaiſſes, rudes au toucher, placées alternativement ſur la branche, & portées par de groſſes & longues queues. Le deſſous eſt d'un vert-clair, relevé de nervures blanchâtres fort ſaillantes : le dedans eſt d'un vert aſſez foncé, peu creuſé de ſillons correſpondans aux nervures. Les bords ſont ondés, & ſouvent quelques découpures ſont échancrées.

Le fruit du Figuier n'eſt point, comme la plupart des autres fruits, précédé par une fleur, ni formé de l'embryon du piſtil.

On peut le regarder comme le ſupport ou le réceptacle commun d'un grand nombre de fleurs tant mâles que femelles, moins néceſſaires au ſuccès de la Figue qu'à la propagation de l'arbre par les ſemences; & ſes fleurs ne ſont point attachées ſur le ſupport, comme les fleurs en épi ou en chaton, mais elles ſont renfermées dans le fruit comme dans une enveloppe ſphérique, conique, ou pyriforme, ſuivant l'eſpece : ce fruit n'a d'ouverture que par l'ombilic; encore eſt-il preſqu'entiérement fermé par un grand nombre d'écailles imbriquées (environ deux cens) qui le bordent. Les fleurs

mâles ſont placées au-deſſous de ces écailles, & compoſées d'un calyce diviſé en trois, quatre ou cinq échancrures ou petites feuilles, porté par un aſſez long pédicule; & de deux ou trois étamines terminées par leurs ſommets. Les fleurs femelles ſont placées vers la queue de la Figue au-deſſous des mâles, dont elles different eſſentiellement, parce qu'au lieu d'étamines, elles ont un piſtil formé d'un embryon qui devient une ſemence lenticulaire, ſurmonté d'un ou deux longs ſtyles. Les fleurs mâles s'ouvrent & fécondent les femelles, lorſque la Figue eſt parvenue à un tiers de ſa groſſeur ou un peu plus. Elle continue à prendre des accroiſſemens & acquiert la groſſeur, la forme, la couleur, &c. convenables à ſon eſpece.

Je dis que les fleurs paroiſſent moins néceſſaires au ſuccès de la Figue, qu'à la propagation de l'arbre; car on recueille des Figues d'automne parfaitement mûres, très-bien conditionnées & quelquefois meilleures que celles d'été, quoique les étamines de leurs fleurs mâles ſoient avortées, & que par conſéquent les embryons de leurs fleurs femelles ſoient ſtériles. Néanmoins dans l'Archipel, en Italie, à Malthe, on cultive des Figuiers domeſtiques dont les fruits tombent avant leur maturité, s'ils n'ont été caprifiés. Mais d'abord la néceſſité de cette opération ſinguliere eſt plutôt impoſée par le climat ou quelqu'autre cauſe inconnue juſqu'à préſent, que par l'eſpece de Figuier; puiſque

puiſque les fruits du même Figuier viennent à bien, & ſont meilleurs dans nos Provinces méridionales, ſans le ſecours de la caprification. D'ailleurs, eſt-il bien décidé ſi la caprification procure la maturité aux Figues en procurant la fécondité à leurs ſemences; ou ſi les inſectes introduits dans ces Figues ne font qu'en avancer & en perfectionner la maturité, à-peu-près comme les vers hâtent celle d'une Poire, d'une Pomme, ou d'un autre fruit ? Les Figues caprifiées, comme les fruits véreux, ont beaucoup moins de qualité. Quoi qu'il en ſoit, cette opération ne ſe fait que dans les pays ci-devant nommés, ſur une eſpece de Figuier qui ne fructifie qu'une fois l'année, en été; & ſur quelques autres eſpeces qui en ont beſoin, pour mûrir leurs Figues d'automne ſeulement. Elle étoit connue dès le temps de Pline, & pluſieurs Auteurs d'Agriculture & de Botanique, tant anciens que modernes, en font mention. On en trouve le détail dans le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, Art. du Figuier.

Dans nos Provinces méridionales & dans les pays plus chauds, on cultive une trentaine, tant d'eſpeces, que de variétés de Figuiers. Nous nous bornerons au petit nombre de celles, qui réuſſiſſent dans tous les climats où le Figuier peut ſubſiſter.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *FICUS sativa fructu globoso, albo, mellifluo.* Inst.

FIGUE blanche. (*Pl. I.*)

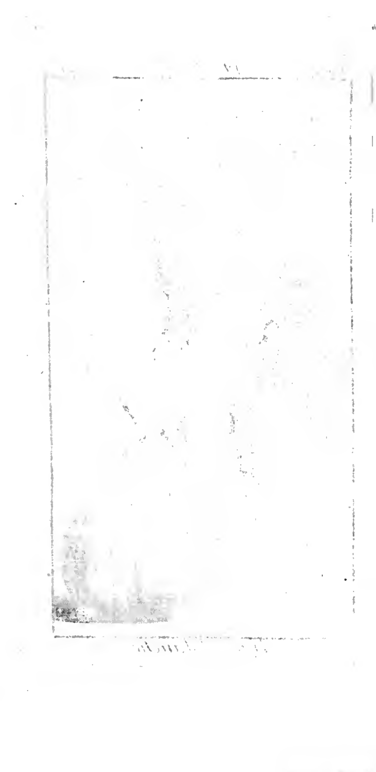
Ce Figuier est le plus commun dans les environs de Paris, & le plus propre à ce climat.

Ses feuilles sont grandes, longues d'environ sept pouces & demi, & un peu plus larges; presque toutes divisées en cinq découpures moins profondes que celles de la plupart des autres Figuiers; & leurs crénelures sont peu profondes.

Ces fruits ont deux pouces de diametre sur autant ou un peu moins de hauteur. Leur plus grand renflement est vers la tête, & ils sont applatis par cette extrémité: l'autre s'alonge en pointe, & diminue presque réguliérement de grosseur jusqu'à la queue, qui est grosse, bien ronde, & longue de trois à huit lignes. Des côtes très-peu saillantes, & à peine apparentes sur quelques Figues, s'étendent de l'œil à la queue, & quelquefois se ramifient. La peau est lisse, d'un vert très-clair, tirant un peu sur le jaune, & souvent dégénérant en cette couleur vers l'œil. La chair est très-fondante, remplie d'un suc abondant, sucré, & très-agréable, je dirois d'un goût dé-



Figue Blanche



ſicieux, ſi ces deux termes pouvoient ſe convenir.

Ses fruits d'automne ſont plus abondans, plus arrondis, moins gros que ceux d'été, & dans les années chaudes, d'un goût plus excellent.

Il y a deux variétés de ce Figuier, ou deux autres eſpeces de Figuiers fort ſemblables. Le fruit de l'une eſt plus alongé, celui de l'autre eſt moins gros & plus arrondi; elle eſt connue ſous le nom de *Figue de Marſeille. Ficus ſativa fructu præcoci, albido, fugaci*. Inſt. Sa maturité prévient peu celle de la Figue blanche n°. 1, & ſon goût eſt moins agréable. Les autres caracteres ſont les mêmes.

II. *FICUS ſativa fructu parvo, fuſco, intùs rubente*. Inſt.

Figue angélique.

Les feuilles de ce Figuier ſont ordinairement un peu moins grandes que celles du précédent, découpées moins profondément, & plus longues que larges, ayant environ huit pouces de longueur ſur ſix pouces & demi de largeur. La plupart ne ſont diviſées qu'en trois découpures, les découpures latérales ſe réuniſſant en une de chaque côté, ou ne ſe diſtinguant que par une petite échancrure. Les crénelures des bords ſont un peu plus marquées. Les queues ſont beaucoup moins longues.

Les plus gros fruits ont de vingt-à-vingt-quatre lignes de hauteur, & de dix-huit à vingt lignes de diametre. Souvent leur diametre eſt elliptique, ayant trois ou quatre lignes de moins ſur un côté que ſur l'autre. Leur forme eſt à-peu-près la même que celle de la Figue blanche, n°. 1, un peu plus alongée. La peau eſt jaune, tiquetée de points longs d'un vert blanchâtre. La pulpe, ſous la peau, eſt rougeâtre, ou fauve. La chair eſt blanche. Mais les ſemences & la chair qui les enveloppe, ſont légérement teintes de rouge.

Ce Figuier donne peu de fruits de la premiere ſaiſon; mais il en produit abondamment en automne qui mûriſſent aſſez bien, & ſont fort bons.

III. *FICUS ſativâ fructu parvo, globoſo violaceo, intùs rubente.*

FIGUE violette. (*Pl. II. Fig.* 1.)

Les feuilles de ce Figuier ſont beaucoup moindres que celles du Figuier n°. 1, & découpées très-profondément en cinq parties, dont quelques-unes ont ſouvent de moindres découpures ou des échancrures profondes. Les découpures ſont bordées de crénelures très-marquées. La longueur des feuilles eſt de cinq à ſix pouces, & leur largeur preſqu'égale; elles ſont portées par des queues de médiocre groſſeur, qui n'ont que deux ou trois pouces de longueur.

Fraisier du Chily.

Ses fruits sont bien arrondis sur leur diametre, qui est de dix-huit à vingt lignes sur une hauteur presqu'égale. Ils ont à peu-près la même forme que la Figue blanche. Lorsqu'ils ont acquis leur grosseur, les petites côtes ou lignes saillantes qui s'étendent suivant leur longueur, disparoissent & s'effacent presqu'entiérement. Leur peau est d'un violet foncé. La pulpe, sous la peau, est blanche, ou teinte d'un rouge très-léger. La chair & les grains ou semences sont d'un rouge assez foncé.

Cette Figue, très-abondante en automne, est bonne dans notre climat, lorsque l'année est chaude; excellente dans les climats plus tempérés.

Sa variété à fruit long, *Ficus sativa fructu violaceo, longo, intùs rubente.* Inst. Figue-Poire, Figue de Bordeaux (*Pl. II, Fig. 2.*) a environ vingt-deux lignes de diametre & trente-deux lignes de hauteur. Sa tête est bien arrondie, tant sur son diametre qu'à son extrémité. L'autre côté s'alonge en pointe assez aiguë, dont l'extrémité, près de la queue, est toujours verte, même dans la maturité du fruit. Dans tout le reste, la peau est d'un violet foncé, ou rouge-brun, parsemée de petites taches ou points longs d'un vert-clair. Les petites côtes sont fort apparentes. Le dessous de la peau est d'un rouge très-pâle. L'intérieur du fruit est plutôt fauve, que rouge ou violet.

Cette Figue est abondante aux deux sai-

ſons. Dans les années chaudes, elle eſt aſſez ſucculente & fort douce, mais preſque inſipide.

CULTURE.

I. Les ſemences de nos Figues d'été, laiſſées ſur l'arbre au-delà de leur maturité, & celles des Figues ſéchées au ſoleil qui nous viennent de nos Provinces méridionales & de l'Etranger, ſont fécondes. On les répand ſur de la terre meuble, dont on remplit des pots ou terrines qu'on place dans une couche, & on tamiſe par deſſus un peu de terre, de ſorte qu'elles en ſoient très-peu couvertes; elles levent fort bien, & le jeune plant fait des progrès aſſez rapides. Mais ces ſemis ſont moins propres à fournir des Figuiers d'un prompt rapport, qu'à procurer des variétés ou des eſpeces étrangeres, dont il eſt difficile de faire venir du plant.

On propage plus ordinairement le Figuier par les marcottes & les boutures. Des branches de deux ans, & non de la derniere année (qui ſont trop tendres, & ſujettes à s'échauffer & à pourrir) traitées comme il a été expliqué à l'article des boutures, s'enracinent facilement. Pour les marcottes, on choiſit des branches d'un, deux ou trois ans, ou même davantage; on les couche en terre, ou bien on les paſſe dans un panier, caiſſe ou pot rempli de terre, & on fait une ou pluſieurs inciſions à la partie enterrée. Ces branches pouſſent dans l'année des racines

affez fortes pour qu'on puiffe les fevrer & les tranfplanter au printemps fuivant. Ces boutures & marcottes fe font vers la fin de Mars, avant que la feve du Figuier foit en mouvement.

Les bonnes efpeces de Figuier fe multiplient encore par la greffe en fifflet fur les efpeces communes.

II. Le Figuier réuffit dans toutes fortes de terreins, pourvu qu'ils ne foient pas froids & humides, ce qui rendroit fes fruits tardifs & infipides. Les cours pavées, les plus mauvaifes terres, même entre les rochers lui conviennent, fi elles font chaudes, expofées au midi ou au Levant, & abritées du nord & du couchant par des hauteurs, ou mieux par des murs élevés. On peut cependant planter des Figuiers à toute expofition. Ceux qui feront au couchant, ou même au nord, ne donneront pas de Figues d'automne ; mais leurs fruits d'été mûriffant tard, rempliront le vuide entre les premieres & les fecondes Figues des Arbres plantés au midi.

Dans notre climat, cet Arbre a befoin d'être défendu des rigueurs de l'hiver qui fait quelquefois périr toutes fes branches, & nous prive de fruit pendant deux ans, les nouvelles branches qui fortent de la fouche, n'en produifant que la troifieme année, ou, s'il ne fait périr que les bourgeons de l'année, il renverfe toute notre efpérance de la premiere faifon. On prévient ces accidens en couvrant les Figuiers. 1°. Si les

Arbres sont plantés contre un mur, que je suppose en bon état & capable d'empêcher les mauvais effets de la gelée, on abaisse une partie des branches près de terre, on attache les autres contre le mur, après les avoir inclinées aussi horizontalement qu'il est possible sans les rompre; & on les couvre toutes de litiere, feuilles, fougere, genêts, cossats de pois, bruyere, roseaux, &c. 2°. Si les Figuiers sont plantés en buisson loin des murs, lorsque la saison & la disposition du temps commencent à faire craindre de fortes gelées, on butte le pied de chaque Figuier, on rapproche toutes ses branches les unes des autres le plus près qu'on peut, on les lie en plusieurs endroits avec des liens d'osier ou de paille, on les enveloppe de grande paille retenue avec de pareilles ligatures; enfin on file un long lien de paille gros comme le bas de la jambe, avec lequel on couvre le tout depuis le pied jusqu'à la cime, faisant toutes ses révolutions les unes immédiatement contre les autres, afin que la gelée & le verglas ne puissent pénétrer. Un Figuier ainsi empaillé représente un cône ou une pyramide. Vers la mi-Mars, on découvre le pied des Figuiers, & à mesure que la saison s'adoucit, on continue à les découvrir successivement, réservant à découvrir l'extrémité lorsqu'il n'y a plus rien à craindre des petites gelées & des pluies froides, c'est-à-dire, au commencement de Mai; un peu plutôt ou plus tard, suivant la

température de l'année & le progrès des Figuiers : car lorſque les fruits ont environ trois lignes de diametre, il faut les accoutumer à l'air, ſauf à les couvrir de draps ou de paillaſſons ; ſi l'on eſt menacé de quelques nuits trop froides ; de peur qu'ils ne s'étiolent ſous la paille, & qu'enſuite le ſoleil ne les faſſe périr. Or l'expoſition & la qualité des terreins, peuvent avancer ou retarder leur progrès de près d'un mois.

Comme on éleve ordinairement les Figuiers en buiſſons compoſés de pluſieurs branches ou brins qui prennent naiſſance à fleur de terre, il eſt bon de rabattre chaque année juſques ſur la ſouche quelqu'un des brins les plus gros & les plus élevés. Pendant que les autres donneront du fruit, la ſouche produira de nouveaux jets qui ſeront en rapport lorſque ceux-là, ayant pris trop de hauteur, ſeront dans le cas d'être rabattus à leur tour. De ce retranchement il réſulte pluſieurs avantages : 1°. la multiplication des branches, & par conſéquent celle des fruits. 2°. Le bas de l'Arbre s'entretient garni de jeune bois, le ſeul qui porte du fruit. 3°. Les Arbres tenus plus bas, ſont plus faciles à couvrir pendant l'hiver, & ſont mieux abrités par les murs qui ferment le terrein où ils ſont plantés.

III. Après l'hiver on retranche ſur les Figuiers tout le bois mort ; on ſupprime auſſi, ou l'on taille à un ou deux yeux, toutes les menues branches dont on ne peut

espérer aucun fruit, ou qui ſont trop foibles pour en produire de bien conditionné. Car ſur cet Arbre ce ſont les gros bourgeons qui donnent le plus de fruits & les plus beau.x. De ces gros bourgeons mêmes, il eſt utile d'en raccourcir une partie, taillant les plus longs à un pied au plus; afin d'empêcher l'arbre de prendre trop de hauteur en peu d'années, & afin de faire pouſſer à ces gros bourgeons trois ou quatre bourgeons nouveaux, au lieu d'un ſeul que chacun produit ordinairement; car, je lerépete, l'abondance des fruits ſuit de la multiplicité des nouvelles branches, ne ſortant jamais qu'une fois du fruit de chaque œil du Figuier. Il faut encore retrancher les bourgeons gourmands, qui ſe connoiſſent aiſément à l'applatiſſement de leurs yeux & à la grande diſtance à laquelle ils ſont placés; & s'ils ſont néceſſaires pour remplir quelque vuide, on les taille à trois ou quatre yeux.

Telle eſt toute la taille (ſi elle mérite ce nom) que demandent les Figuiers plantés en pleine terre. Ceux qu'on cultive en caiſſes (ils ſont de peu de rapport, & étrangers à notre ſujet) exigent quelques autres attentions, tant à la taille, que dans le reſte de leur culture.

Quelques-uns conſeillent, & la Quintinye en fait un précepte, de pincer au commencement de Juin les gros bourgeons nouveaux, afin que dans le même été chacun pouſſe pluſieurs autres bourgeons propres à

rendre plus abondante la récolte des premieres Figues de l'année suivante. Cette pratique sans doute est avantageuse dans les terreins chauds & les bonnes expositions, où ces seconds bourgeons peuvent être bien aoûtés avant l'hiver.

Quoique les Figuiers subsistent bien dans les terreins les plus secs, cependant quelques voies d'eau jettées au pied dans les sécheresses raniment l'action de la seve & augmentent le volume des fruits. Une goutelette d'huile d'olive mise avec un pinceau ou une paille à l'œil des Figues, lorsqu'elles ont acquis environ deux tiers de leur grosseur, avance leur maturité, & les fait plus grossir que celles à qui on n'a point fait cette opération.

USAGES.

Les Figues se mangent crues. Les Figues séchées au soleil font une branche du commerce de nos Provinces méridionales, de l'Espagne, de l'Italie, & de plusieurs pays du Levant. Celles qui ont été caprifiées contractent un goût désagréable au four, où l'on est obligé de les faire passer. Ainsi elles demeurent toutes ou presque toutes dans les pays où la caprification est usitée.

La Figue seche est aussi employée en Médecine comme émolliente, béchique, adou-

ciſſante, incraſſante, &c. Le ſuc laiteux qui découle de ſes feuilles & de ſon écorce rompues ou inciſées, eſt très-cauſtique, laiſſant ſur la peau des taches difficiles à effacer. On s'en ſert pour détruire les verrues.

Fin du Tome premier.



TABLE
DU CONTENU EN CE VOLUME.

Fin de la Table.



